

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

9. S z á m	T á r g y	O l d a l
	Közlemény	
	A Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	312

Közlemények

A Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem**I. A kérelem benyújtója**

Név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3301 Eger, Kölyuktető. Pf.: 83.

Telefonszám: +36-36-518-422

Fax: +36-36-518-423

E-mail cím: ebht@t-online.hu

Képviselő: Pál Sándor, elnök

Név: Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3423 Tibolddaróc, Széchenyi u. 7.

Telefonszám: +36-49-337-023

Fax: +36-49-337-023

E-mail cím: mateandszente@t-online.hu

Képviselő: Sente Imre, elnök

Név: Mátrai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3231 Gyöngyössolymos, Szabadság u. 118.

Telefonszám: +36-37-500-663

Fax: +36-37-500-663

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

Képviselő: Dr. Nyilas János, elnök

Név: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3910 Tokaj, Dózsa Gy. u. 2.

Telefonszám: +36-47-352-623

Fax: +36-47-352-623

E-mail cím: szolyak@tokajhkt.t-online.hu

Képviselő: Prácser Miklós, elnök

II. Földrajzi árujelző: Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi (oltalom alatt álló földrajzi jelzés)**III. A módosítás tárgya****A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

1. A körülhatárolt terület kiegészítése a Mátrai borvidék egészére

a) a termékleírás érintett fejezetei: IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: A Felső-Magyarország földrajzi jelzéssel ellátott borok termőterülete négy borvidék területét fedi le, azonban a megyealapú körülhatárolás miatt sajnálatosan kimaradtak a termőterületből a Mátrai borvidék egyes részei.

Az érintett települések egy földrajzi egységet képeznek a jelenlegi termőterülettel, ezért ezeken a területeken is ugyanolyan karakterű borászati termékek állíthatók elő, mint a jelenlegi termőterületen.
c) a módosítás alkalmazása: 2014/2015. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

2. A lehatárolt termőterületen kívüli előállítás területének bővítése

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek
b) indoklás: A versenyképesség, valamint az itt termelt szőlő felhasználási lehetőségeinek bővítése érdekében érdemes a lehatárolt termőterületen kívül történő előállítást az összes jogszabályban engedélyezett területre kiterjeszteni. A nevezett területeken biztosítottak ugyanazon feldolgozási körülmények, mint a Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés jelenlegi feldolgozási területén.
c) a módosítás alkalmazása: 2014/2015. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

3. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: a piaci igényeket folyamatosan figyelemmel kísérve és a versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen, amely a fogyasztók szemében fokozatosan összeforrt Felső-Magyarország régióval, és kimagasló minőségének köszönhetően különleges hírnevére és elismertségre tett szert. Jelen módosítás e termék hírnevének előmozdítását kívánja biztosítani, és a termelési feltételeket kívánja egységesíteni a lehatárolt termőterületen dolgozó borászatok között.
c) a módosítás alkalmazása: 2014/2015. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

4. Fehérbor készítésének lehetősége Pinot noir szőlőfajtából

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. Engedélyezett szőlőfajták
b) indoklás: A Pinot noir szőlőfajta nagyon jó minőségű bort tud adni a körülhatárolt területen. Az itt működő bortermelők már eddig is készítettek ebből a fajtából fehérbort, amely rendszeresen a piacon van. A Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának lehetővé tétele e borok esetében tovább növeli a név reputációját.
c) a módosítás alkalmazása: 2014/2015. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

5. A borászati hatóság névváltoztatása miatti változtatások

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VIII. További feltételek
 - IX. Ellenőrzés
- b) indoklás: technikai jellegű módosítás.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Eger 2014. szeptember 25.

Pál Sándor s. k.

elnök

Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Szente Imre s. k.

elnök

Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Dr. Nyilas János s. k.

elnök

Mátrai Hegyközségi Tanács

Prácser Miklós s. k.

elnök

Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Melléklet: a termékleírás kiegészítve a módosításokkal (a módosított részek megjelölve)

FELSŐ-MAGYARORSZÁG TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Felső-Magyarország (Felső-Magyarországi)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok: Muskotály, siller, rozé, fehér, vörös

II/21A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkoholtarta- lom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtarta- lom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Összes cukortarta- lom [g/l]	Maximális kénessav tartalom mg/l
1.	Muskotály	9,5	4,0-9,0	9,5-17,5	1,08	*	**
2.	Siller	9,5	4,0-6,0	9,5-17,5	1,08	*	**
3.	Rozé	9,5	4,0-9,0	9,5-17,5	1,08	*	**
4.	Fehér	9,5	4,0-9,0	9,5-17,5	1,08	*	**
5.	Vörös	9,5	4,0-6,0	9,5-17,5	1,20	*	**

* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

**Maximális kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

II/31B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1..	Muskotály	Friss üde fehérbor, fajtára jellemző színnel, jellegzetes muskotály illattal és zamattal. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
2.	Siller	Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák.
3.	Rosé	Kékszőlőből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
4.	Fehér	Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
5.	Vörös	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/2A. Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalo m [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalo m [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
3.	vörös	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar

* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

** a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet táblázatának „B” része szerint

II/2B. Érzékszervi jellemzők

-	<u>Típus</u>	<u>érzékszervi jellemzők</u>
1.	<u>fehér</u>	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a <u>zamatanyagok érvényesülését.</u>
2.	<u>rozé</u>	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a <u>zamatanyagok érvényesülését.</u>
3.	<u>vörös</u>	Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a <u>zamatanyagok érvényesülését.</u>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A1. Borok

	bortípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1..	Muskotály	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása – házasítási szabályok: a Csertszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír vagy a Mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85% 	–
2.	Siller	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	
3.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása 	-
4.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása 	–
5.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető 	–

A2. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok

Nincsenek különös szabályok. Az általános szabályok alkalmazandók.

B. A szőlőtermesztés szabályai:

1. A szőlő művelésmódja, térállása

a) A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

i) Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető ~~OFJ~~ **bor készítésére alkalmas** szőlő az ültetvény fennmaradásáig.

ii) Új ültetvény esetén: Guyot, magas kordon, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függő, legyező, fej és bakművelés.

b) A szőlőültetvény tőkésűrűségére vonatkozó szabályok.

i) Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető ~~OFJ~~ **bor készítésére alkalmas** szőlő az ültetvény fenntartásáig.

ii) Új ültetvény esetén:

- tőkésűrűség legalább 3300 tőke/ha,
- tőketávolság legalább 0,8 m

2. a szüret módja: kézi vagy gépi

3. a szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont

4. a szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

a) bor: 8,0 %vol (13,4 °MM)

b) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 8,0 % vol (13,4 °MM)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, ~~és~~ Nógrád megyék, valamint Budapest-Rákosliget és Pest megye Kerepes, Kislémedi, Mogyoród, Órbottyan, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház települései területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

-	bortípus	maximális hozam
1.	Muskotály, Siller, Rozé, Fehér, Vörös borok	120 hl/ha seprős bor Kézi szüret esetén: 17.0t/ha szőlő Gépi szüret esetén: 16,0 t/ha

V/1 Bor:**120 hl/ha seprős bor****Kézi szüret esetén: 17.0t/ha szőlő****Gépi szüret esetén: 16,0 t/ha****V/2: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor:****120 hl/ha seprős bor****Kézi szüret esetén: 17.0t/ha szőlő****Gépi szüret esetén: 16,0 t/ha**

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

VI/1. Bor:

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Muskotály	Cserszegi fűszeres, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Zefír, Mátrai muskotály, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, -Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Trimini Viognier, Zenit, Zengő, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, Bianca, Zalagyöngye, <u>Pinot noir</u>
2.	Siller	Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, -Zweigelt, Medina
3.	Rozé	Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot n Noir, Syrah, Turán, Zweigelt Medina, Hamburgi muskotály
4.	Fehér	Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Zefír, Mátrai muskotály, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi Muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Semillon Szürkebarát, Trimini Viognier, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, Bianca, Zalagyöngye, Zéta, <u>Pinot noir</u>
5.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Medina, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, Hamburgi muskotály

VI/2: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor:

	Terméktípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	<u>fehér</u>	<u>Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Zefír, Mátrai muskotály, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi Muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Semillon Szürkebarát, Trimini Viognier, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, Bianca, Zalagyöngye, Zéta, Pinot noir</u>
2.	<u>rozé</u>	<u>Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt Medina, Hamburgi muskotály</u>
3.	<u>vörös</u>	<u>Alibernet, Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Medina, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, Hamburgi muskotály</u>

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/A. Bor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A régió a Mátra és a Bükk hegységek és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban. 200-300 méter magas dombok alkotják.

A Felső- Magyarországi lehatárolt földrajzi terület talajtípusai

Az földrajzi névhez tartozó termőhelyekhez tartozó területek talajai vulkáni eredetű riolittufán, dácit tufán és andeziten képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség valamint riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj és barna erdőtalaj.. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészkőüledékeken képződött barna erdőtalaj. Néhány helyen a folyók öntésterületein előfordul lepedékes öntéshomok talaj.

A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint a lehatárolt területen 58.866 ha I. osztályba tartozó, 19.226 ha II. osztályba tartozó szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 78.092 ha.

A lehatárolt terület jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra.

Emberi tényezők

A Bükk a Mátra a Cserhát és a Zempléni-hegység lejtőin és völgyeiben a szőlő őshonos növényként évezredek óta megtalálható. A jelenleg négy borvidéket magába foglaló lehatárolt földrajzi terület már a honfoglalás időszakában is termeltek szőlőt. A négy borvidéken eltérő módon alakult a szőlő- és bortermelés történelme, igazodva és követve az éppen akkori ország, országrész tulajdonlási viszonyait. Például a török előrenyomulásainak idején ezen földrajzi területek is két országhoz tartoztak. Ez jelentősen befolyásolta a bortermelést. A régióban jellemzően nagyon sok szőlőfajtaval dolgoztak. Jellemzően fehér bort termeltek a török előrenyomulásáig ezen a tájon, később a vörösbor termelés is meghonosodott elsősorban Eger és környékén, de emellett minden területen megtalálhatóak voltak a vörösbort adó fajták. A történelem során a vörös- és fehérbor termelés aránya a piaci igényekhez igazodva, folyamatosan változott. Az első pincék létesítése szinte mindenhol az egyházhoz és annak intézményeihez fűződhetett, általában dézsmapinceként. A pincéket az említett hegységek vulkanikus működését követő hamu letömrődésének köszönhetően rendkívül jó adottságot jelentő, könnyen vájható, riolittufába vágták. Az 1950-es éveket követő szocialista, nagyüzemi borászatok kialakításakor elterjedtek a külszíni tárolók nagyméretű hordókkal és edényzettel. A kereskedelem koncentrálódásával a nagyméretű üzemek egyre inkább szüreteltek össze szőlőt mind a négy borvidékről, természetesen különböző arányban a piaci szükségleteknek megfelelően és ezeket tájborként hozták forgalomba, így biztosítva a szőlőültetvények megmaradását. Többek között ennek is köszönhető az a tény, hogy a magyarországi dombvidéki szőlőtermesztés kb. 40 %-a erre a felső-magyarországi lehatárolt földrajzi területre koncentrálódik.

2. A borok leírása

Felső-magyarország többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy jelentős eltérések vannak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában ezért színes változatos borok termelését teszik lehetővé. A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a régióban nagyon sok szőlőfajta termesztenek, és sokféle borféleséget állítanak elő. Az utóbbi 5 évben Felső-Magyarországi néven a három megyéből

származó szőlőből készült mintegy évi 180.000-200.000 hl bort értékesítettek tájborként. Ez az adat is jól reprezentálja a Felső-Magyarországi oltalom alatt álló földrajzi jelzés gazdasági szükségességét.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása

Felső-magyarország általános klimatikus adottságait az Északi középhegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védetség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az itt termelt borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek.

A fehérborok esetében meg kell jegyezni, hogy Felső-magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Emellett megtalálhatók gazdag íz világú, rozéborok, sillerborok, a könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborok is.

A fajták nagy számának használata a négy borvidék létezése során mindig jellemző volt.

VII/B. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

1. A körülhatárolt terület bemutatása:

Megegyezik az A1. ponttal.

2. A borok leírása

A Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös-jegyekkel bírnak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Felső-magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védetség mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok:

- a) az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája: tájbor
 b) Jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

Bortípus	barrique	fahordós érlelésű bor	első szüret	virgin vintage	újbor	primőr	termőhelyen palackozva
BOR							
Muskotály	-	-	+	+	+	+	+
Siller	-	-	+	+	+	+	+
Rozé	-	-	+	+	+	+	+
Fehér	+	+	+	+	+	+	+
Vörös	+	+	+	+	+	+	+
SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR							
<u>fehér</u>	-	-	+	+	-	+	+
<u>rozé</u>	-	-	+	+	-	+	+
<u>vörös</u>	-	-	+	+	-	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

VIII/2. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Bács-Kiskun megye, Fejér megye, Hajdú-Bihar megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Budapest területén található, a hegyközségek által nyilvántartásba vett borászati üzemekben a termékleírásban meghatározott módon.

VIII/3. Az illetékes borbíráló bizottság kijelölése: az MGSZH B borászati hatósága

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - pincekönyv;
 - szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi_informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
 - az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) Bejelentések
- A termelési szándék bejelentése: a Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelenteni. Továbbiakban a termelők részéről bejelentést csak a korábbi bejelentés tartalmi változása esetén kell megtenni legalább 30 nappal a termelési ciklust megelőzően.

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) ~~Mezőgazdasági és Szakigazgatási~~ Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Központ 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: bmi@mgszhnebih.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>

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
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
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 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
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács

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

	bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Borvidéki Hegyközségi Tanács
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal*III/1 Bor eredetének igazolása*

Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Borvidéki Hegyközségi Tanács
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Földművelésügyi Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Vidékfejlesztési Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a
<http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-minisztérium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila