

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

17. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	Az Országos Főállatorvos 5/2016. számú határozata -----	861
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	862
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703 számú irányelve a gyümölcsborról -----	883
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/1 számú irányelve az almaborról -----	886
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/2 számú irányelve a körteborról -----	889
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/3 számú irányelve a ribizliborról -----	892
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/4 számú irányelve a szilvaborról -----	995
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/5 számú irányelve a meggyborról -----	998
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2017. évi tavaszi vetésekhez -----	901
	A Duna OEM termékleírás módosítási kérelme -----	903
	A Duna-Tisza Közi OFJ termékleírás módosítási kérelme -----	924
	A Hajós-Baja (Hajós-Bajai) OEM termékleírás módosítási kérelme -----	941
	A Kunság OEM termékleírás módosítási kérelme -----	969
	A Mór OEM termékleírás módosítási kérelme -----	997

Közlemények

Az Országos Főállatorvos 5/2016. számú határozata

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 42. § (4) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján meghoztam az alábbi

HATÁROZATOT.

Tekintettel arra, hogy a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal madárinfluenza referencialaboratóriuma újabb magas pathogenitású madárinfluenza előfordulását erősítette meg Jász-Nagykun-Szolnok megyében 2016. december 12-én Tiszakürtön egy pulykaállományban, a baromfiállományok madárinfluenza vírussal történő fertőződés kockázatának csökkentése érdekében az alábbiakat rendelem el, **kiegészítve a 3/2016 és a 4/2016. számú határozatomat.**

Valamennyi Jász-Nagykun-Szolnok megye területén található állattartóra vonatkozóan előírom, hogy **baromfi csak zártan tartható**, vagy amennyiben ez nem megoldható, a kifutót megfelelő erősségű madárhálóval kell védeni. A madárhálóval a lefedett résznek, amelyre a baromfi kiengedhető, legalább az állattartó épület alapterületével megegyező nagyságúnak kell lennie.

A leírt feltételek visszavonásig, illetve új feltételrendszer kihirdetéséig maradnak hatályban.

E határozatot a Földművelésügyi Minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. A határozat közlése időpontjának az első közzététel időpontja minősül.

Amennyiben az állattartó e határozat rendelkezéseinek nem, vagy nem megfelelően tesz eleget, úgy az arra hatáskörrel és illetékességgel rendelkező élelmiszerlánc-felügyeleti szerv bírságot szab ki, vagy egyéb intézkedést fogantatosít.

E határozattal szemben közigazgatási eljárásban további jogorvoslatnak helye nincs, az a közléssel jogerős, azonban a határozat közlésétől számított harminc napon belül – jogszabálysértésre hivatkozással – a határozat bírósági felülvizsgálata kérhető. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak (1027 Budapest, Tölgyfa utca 1-3.) címzett keresetlevelet a Földművelésügyi Minisztériumhoz (1055 Budapest, Kossuth tér 11.) kell benyújtani, vagy annak címére ajánlott küldeményként postára adni. A közigazgatási határozat bírósági felülvizsgálata iránti eljárásban a feleket jövedelmi és vagyoni viszonyaikra tekintet nélkül illeték-feljegyzési jog illeti meg. A keresetlevélnek a határozat végrehajtására nincs halasztó hatálya, azonban a keresetlevélben a végrehajtás felfüggesztése kérhető. A keresetet a bíróság – tárgyalás tartására irányuló kérelem hiányában – tárgyaláson kívül bírálja el.

INDOKOLÁS

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal madárinfluenza referencialaboratóriuma újabb magas pathogenitású (H5N8 szerotípus) madárinfluenza előfordulását mutatta ki 2016. december 12-én Tiszakürtön.

Tekintettel a betegség jelentős gazdasági kártételére, valamint a környezetben való fennmaradásában és házimadár-állományokra való terjesztésében a vonuló vadon élő madarak által játszott szerep jelentőségére, az Éltv. 52. § (3) bekezdése alapján, az Éltv. 42. § (4) bekezdés e) pontja szerint eljárva a rendelkező részben foglaltak szerint határoztam.

Az Éltv. 42. § (4) bekezdése szerint az országos főállatorvos rendkívüli élelmiszerlánc-eseményre vonatkozóan állatjárványügyi intézkedést tartalmazó határozatot hozhat, amely határozatot a minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. A határozat közlése időpontjának az első közzététel időpontja minősül.

Az Éltv. 39. § (4) bekezdés *b)* pontja értelmében az élelmiszerlánc felügyelete során a 42. § (4) bekezdésében leírt eljárásban hozott döntés ellen közigazgatási eljárás keretében fellebbezésnek helye nincs.

A bírósági felülvizsgálat lehetősége, feltételei az Éltv. 39. § (4) bekezdés *b)* pontján, a Ket. 100. § (1) bekezdés *a)* pontján és (2) bekezdésén, valamint a 109. § (1) bekezdésén az illeték-feljegyzési jog az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 62. § (1) bekezdésének *h)* pontján alapul.

Határozatomat a fent hivatkozott jogszabályhelyek, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet az Éltv. 52. § (3) bekezdése és 42. § (4) bekezdése *e)* pontja határozza meg.

Budapest, 2016. december 13.

Dr. Bognár Lajos s. k.
országos főállatorvos

Közlemény

**a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban
benyújtott kérelem megjelentetéséről**

I.

A **Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-a** alapján megjelenteti a Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege sajt termékleírását.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban benyújtják a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A termékleírás mellékletei ugyancsak az FM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

1. ELNEVEZÉS

„Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” tehéntejből, mezofil tejsavbaktérium szintenyészet és alvasztó-enzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott és **Brevibacterium linens** kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, zsíros, röglyukas sajt. A fő érlelő mikroflóra a termelőhelyen döntően természetes módon szaporodik.

1. táblázat

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” érzékszervi jellemzői

Külső:	Korong alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, egyenletesen vöröses-sárga színű, enyhén nyálkás tapintású.
Belső:	A sajttészta egyenletesen sárgás-fehér színű, a metszéslap egyenletes eloszlásban sűrűn röghézagos.
Állomány:	Jól vágható, kissé pépes, szájban könnyen elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, enyhén tejsavas, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, kellemesen sós, kissé savanykás, idegen íztől mentes.

2. táblázat

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” fizikai és kémiai jellemzői

Jellemző	Mennyiség % (g/100 g)
Szárazanyagtartalom (minimum)	51,5
Zsirtartalom a szárazanyagban	45,0±2
Nátrium-klorid tartalom	2,0±0,5

3. táblázat

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” alakja, mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
Korong	átmérő: 20-22 magasság: 7-9	2,1-3,1

3. FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A földrajzi területet a miocén korban a Pannon tenger borította. Később az itt megjelent folyók (a Duna és mellékfolyói) üledékekkel töltötték fel. Így jött létre Európa legnagyobb folyami hordalékkúpja. Felszínének nagy része tökéletesen sík, a hordalékon kiváló termőtalaj képződött. A terület eredetileg erdős puszta és mocsár volt. Ennek helyén ma, a XVIII. századtól kezdve mesterségesen kialakított kultúrtáját találunk. Jelentős átalakító munkálatok folytak leginkább a folyószabályozást illetően.

A földrajzi terület talaj és csapadék viszonyai különösen kedvezőek, a kukorica és a szálatakarmányok termelésének. Az éves viszonylatban kedvező eloszlásban lehulló 600-650 mm eső és hó elegendő a növényflóra növekedéséhez, intenzív öntözésre nincs szükség. A nyár (1-2 hét kánikula kivételével) mérsékelt, a tél általában enyhe. Viszonylag kevés a napsütés, a széljárás viszont Magyarországon a legélénkebb.

A földrajzi terület legfőbb takarmánynövénye – a tejtermelés igényei szerint vizsgálva – a kukorica és a különböző szálások (fűfélék, lucerna). A tejelő tehenek fő tömegtakarmánya éven át az energiagazdag, tejsavasan erjesztett kukoricaszilázs (szenázs), továbbá a szénafélék. Zöld takarmányozást csak májustól októberig kiegészítésként alkalmaznak. A jellegzetes ún. monodietikus – egész évben a kukoricaszilázsra (és szenázsra) alapozott – takarmányozás következménye a homogén tejösszetétel, továbbá a szín, szag és íz állandósága. A tej íze telt, kellemes ami a sajtok kiváló és egyenletes minőségére is jelentős hatást gyakorol. A viszonylag alacsony karotintartalom miatt a vaj és a sajtok színe az átlagosnál világosabb (kevésbé sárga).

A földrajzi terület talaj- és éghajlati adottságai ideálisak mind a növénytermesztés, mind az állattenyésztés céljaira. A rendkívül gazdag tömegtakarmány termelés hosszú idők óta kedvez a tejelő szarvasmarha állományok tartásának. Nem véletlen az sem, hogy az első magyarországi szarvasmarha törzskönyvi ellenőrzést és ennek alapján a tenyésztés szelekciót is az 1900-as évek elején Mosonmagyaróvár város központtal, ebben a régióban kezdték el.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” terméket ma kizárólag, közigazgatásilag a Győr-Moson-Sopron megye területén található Győr-Ménfőcsanak nevű helyiségben, évi 2 millió liter tejet feldolgozó sajtüzemben készítik. A korábbi magyarországi előállító helyek (Mosonmagyaróvár, Csermajor, Levél, Illmic) is ebben a régióban találhatók. Ezért az eredet megjelölés csak az ebben a földrajzi régióban előállított sajtokat illeti meg.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” földrajzi területe a következő közigazgatási egységeket magába foglaló területeknek felel meg.

Megye: Győr-Moson-Sopron

Járás: Győri

Települések: Abda, Bezi, Böny, Börcs, Dunaszeg, Dunaszentpál, Enese, Fehértó, Gönyű, Győr, Győrladamér, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórsövényház, Győrújbarát, Győrújfalú, Győrzámoly, Ikrény, Kajárpéc, Kisbajcs, Koroncó, Kunsziget, Mezőörs, Mosonszentmiklós, Nagyabjcs, Nagyszentjános, Nyúl, Öttevény, Pér, Rábapatoná, Rétafal, Sokorópátka, Tényő, Töltéstava, Vámoszabadi, Vének.

Járás: Mosonmagyaróvári

Települések: Jánossomorja, Lébény, Hegyeshalom, Ásványráró, Bezenye, Darnózsali, Dunakiliti, Dunaremete, Dunasziget, Feketeerdő, Halászi, Hédervár, Károlyháza, Kimle, Kisbodak, Levél, Lipót, Máriakálnok, Mecsér, Mosonmagyaróvár, Mosonszolnok, Mosonudvar, Püski, Rajka, Újrónafő, Várbalog.

Járás: Csornai

Települések: Bősárkány, Szany, Acsalag, Bágyogszovát, Barbacs, Bodonhely, Bogyoszló, Cakóháza, Csorna, Dör, Egyed, Farád, Jobaháza, Kóny, Maglóca, Magyarkeresztúr, Markotabögte, Páli, Pásztori, Potyond, Rábacsanak, Rábapordány, Rábasebes, Rábaszentandrás, Rábatamási, Rábcakapi, Sobor, Sopronnémeti, Szil, Szilsárkány, Tárnokréti, Vág, Zsebeháza.

Járás: Kapuvári

Települések: Beled, Babót, Círák, Csermajor, Dénesfa, Edve, Gyóró, Himod, Hövej, Kapuvár, Kisfalud, Mihályi, Osli, Rábakecöl, Répceszemere, Szárföld, Vadosfa, Vásárosfalu, Veszkeny, Vitnyéd.

Járás: Téli

Települések: Árpás, Csikvánd, Felpéc, Gyarmat, Gyömöre, Győrszemere, Kisbabot, Mérges, Mórchida, Rábacsécsény, Rábaszentmihály, Rábaszentmiklós, Tét.

Járás: Pannonhalmi

Települések: Écs, Győrasszonyfa, Nyalka, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Táp, Tápszentmiklós, Tarjánpuszta.

Járás: Soproni

Települések: Agyagosszergény, Fertőd, Fertődoboz, Fertőendréd, Fertőhomok, Fertőrákos, Fertőszéplak, Hegykő, Hidegség, Sarród, Tőzeggyármajor, Nyárliget, Fertőújlak.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA, A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI TERÜLET KAPCSOLATA

A magyar sajtgyártás alapjait a 20. század elején, a mai Győr-Moson-Sopron megye területén rakták le. A kizárólag magyar eredetű sajtok – közöttük a „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” is – ebből a régióból származnak. Ennek magyarázata a terület mindig is kiemelkedő tejtermelése, és az a szerencsésen találkozó szellemi-technikai bázis, amelyet ebben a régióban Mosonmagyaróváron működő kutatóintézet (Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet), oktatási központ (Csermajor), valamint a sajtüzemek (Mosonmagyaróvár, Répcelak) reprezentálnak.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés – amely jelen esetben Győr-Moson-Sopron megyén belül megjelölt földrajzi területre vonatkozik – bejegyzése iránti kérelem alapját a hagyomány, az egyedi gyártási módszer, az ahhoz szükséges szaktudás sajátosságai, egyes környezeti, takarmányozási és klimatikus adottságok, továbbá a sajt hírneve képezi.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” gyártástechnológiáját eredetileg a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetben 1914-ben Ujhelyi Imre – az Intézet akkori igazgatója – dolgozta ki és tette ismertté. A kezdetekkor három, a régióban működő sajtüzem gyártotta: Mosonmagyaróvár (az Intézet kísérleti üzeme), Levél és Illmic (szövetkezeti üzemek). Az I. világháború után Illmic község Ausztriához került és ott a gyártás hamarosan megszűnt. A sajt és technológiája a mai Győr-Moson-Sopron megye területén élt tovább és folyamatosan gyártották Mosonmagyaróváron (1928-tól már termelő üzemben), Csermajorban (az oktatási központ tanüzemében) és legújabban (1995-től) már kizárólag csak Győr-Ménfőcsanakon.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” terméket az 1960-as években némileg korszerűsített, de alapjaiban ma is eredeti technológiával gyártják. A Győr-Ménfőcsanaki sajtüzem átvette a korábbi tapasztalatokat, munkatársai pedig az egymástól kapott és továbbadott ismeretek és tapasztalatok alapján ma is garantálják a termék sajátosságainak, egyediségének és minőségének megőrzését.

A magyarországi Győr-Moson-Sopron megye az ország Észak-nyugati részén elterülő síkság, amely intenzív tejtermelésével és tejfeldolgozásával, továbbá a tejgazdasággal foglalkozó tudományos intézmények és gyakorlati helyek koncentrálódásával a magyar tejgazdaság bölcsőjének tekinthető.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” gyártástechnológiája 1914 óta lényegében változatlan, az akkor kidolgozott alapokon nyugszik ma is. Ezt a különleges sajtot ez ideig több gyártóhelyen, de 1920 óta kizárólag csak Győr-Moson-Sopron megye földrajzilag megjelölt területén belül gyártották és gyártják napjainkban is.

Hírnevét ízének, zamatának, szagának és rendkívül kellemes szájban elomló állományának, és egyedülállóan állandó minőségének köszönheti. Elsősorban a sajtkedvelő inyencek fogyasztották és fogyasztják ma is. A fehérjebontás intenzitása okán a legkönnyebben emészthető sajtfeleségekhez tartozik.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” döntően hagyományos technológiával, hagyományos eszközökkel végzett, vagy kézi beavatkozással irányított, de nem automatizált technológiával és technikákkal előállított sajt. Jellemző a gyártás kis volumene, max. 5000-10000 liter tej/nap feldolgozásával előállított sajt mennyisége, amely elsősorban manufaktúrális körülmények között, de nemcsak kézzel végzett munka eredménye. A kézi munka meghatározó szerepe azonban egyértelműen igazolható.

A sajt jellegzetessége, hogy a fő érlelő mikroflóra (*Brevibacterium linens*) a sajt felületén – döntően a környezetből, a fenyőfa anyagú sajtdeszkákból kiindulva – az érlelés 4-5. napján már megjelenik és halványsárga bevonatot képez. A sajtok 3-4 naponkénti forgatása és sólével való lemosása a szaporodás intenzitását növeli. A 2 hetes sajtok lényegében már teljesen fedettek.

Az intenzív érés, a felületről indulva a sajt középpontja felé tart és kb. 3 hét alatt teljes mértékben lezajlik. Az érés jellemzője a sajtkereg pH-értékének gyors emelkedése is, amelynek oka a felületen ugyancsak természetes úton elszaporodó egyes élesztők (pl. *Oospora lactis*) laktát bontása (széndioxidra és vízre). A sajt érését a fehérjék nagy részének gyors lebomlása jellemzi, amin azt értjük, hogy azok 60-80%-a, a sajtérés 3. hetében már vízzeloldható nitrogén vegyület formájában van jelen.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” szaga és íze a sajátos érlelő flórának köszönhetően rendkívül intenzív. Színe vöröses-sárga, vágásfelülete röglyukas, állománya szájban elomló. 4-5 hét érlelés után már ammóniás íz és szag érezhető és az állomány tovább lágyul. A fogyaszthatóság, a jellemző tulajdonságok megtartása érdekében a sajtot a harmadik héttől 2-8 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni.

5.1. Nyersanyagok

- tehéntej,

A sajtgyártáshoz használt tehéntej kizárólag a korábbi és jelenlegi gyártóhelyekhez szorosan kapcsolódó tejtermelő helyekről származhat, amely földrajzilag a Mosoni-síkságon, a Hanságban, a Rábaközben, a Marcal medencében és a Sokorói-dombság északi részében határozható meg. Valamennyi tejtermelő régió közigazgatásilag Győr-Moson-Sopron megyéhez tartozik.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” alapanyagát adó tehenek kizárólag a fentebb behatárolt földrajzi területről származó szilázssal és szálas takarmánnyal takarmányozhatók.

- tejsav és más érlelő baktériumokat tartalmazó, genetikailag nem módosított starterkultúrák,

- tejalvasztó enzim (kizárólag kimozin),

- kalcium-klorid,
- étkezési só.

5.2. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

- A tej termelése, a sajt előállítása, érlelése és csomagolása a meghatározott földrajzi területen belül történik.
- A gyártáshoz felhasznált tej savfoka 6-6,8 SH^o, pH-értéke 6,65-6,70 között legyen. Zsírtartalmát 2,8-2,9%-ra kell állítani. A sajtkészítésre szánt tejet olyan módon standardizálják, hogy az érett sajt szárazanyagának zsírtartalma megfeleljen a 2. táblázatban előírt összetételi előírásoknak.
- A sajttejet 74 °C-on 20 sec. hőntartás mellett pasztörözik, majd 10 °C-ra hűtik.
- 10 °C-on 12-14 óra hosszan, 0,1% mezofil kultúra hozzáadásával érlelik.
- Az előérlelés után 30-31 °C-ra melegítik és max. 10 g/100 liter kalcium-kloridot adnak hozzá.
- Az üstejet 1-1,5% mezofil starterkultúra és alvasztó enzim (kizárólag kimozin) hozzáadásával alvasztják. Az alvadási idő 25-30 perc.
- Az alvadékat mechanikus úton először kb. 4 cm élhosszúságú kockákra vágják, a savót szinerizáltatják, majd kb. 1-2 cm-es kockákra tovább aprítják. A savó kb. 1/3-át leszívattják. Az alvadék-savó elegyet max. 38 °C-ra melegítik, majd kb 20 percig még kevertetik. A felvágás, kidolgozás alatt a pH-érték 0,15-t kell, hogy csökkenjen.
- A formázás előtt a savót az alvadékról gravitációs úton leeresztik, majd azt kézzel átforgatják. Az így kezelt alvadékat olyan formába merik, amely a 3. táblázatban meghatározott alak, méret és tömeg előírásainak megfelelő érett sajtot eredményez. A formázott alvadékat először kb. 10-15 perc múlva megforgatják. A forgatást kezdetben óránként, később 3-4 óránként végzik, összesen 14-16 óra hosszan. Mechanikus préselést nem alkalmaznak. A préselés végén a sajt pH-értéke 5,2-5,4 közötti kell, hogy legyen.
- A sajtokat sófürdőben sózzák, amelynek hőmérséklete 13-15 °C, sóartalma 20-22%, pH-értéke 5,2-5,3. A sózás 24-36 óráig tart. A sózás után a sajtokat un. csurgató tálcákra rakják és 15-16 °C-on 24 óráig a felületüket kissé megszárazítják, majd azokat az érlelőbe viszik.
- A sajtok elsősorban a tájegységre jellemző *Brevibacterium linens* baktériummal, un. „rúzsflórával” érnek. Az üstejhez adott mezofil tejsav baktérium starterkultúrák szerepe szinte kizárólag a tejcukor lebontására korlátozódik. A sajterésben csak korlátozott mértékben vesznek részt. Az érlelés kizárólag puhafából készített érlelő deszkákon történik, amely garantálja a specifikus baktérium törzs fennmaradását és a friss sajtokon a „rúzsflóra” kifejlődését. Az érés 97-98% relatív páratartalmú helyiségben, 13-15 °C-on, 3 hétig tart. A sajtokat 3-4 naponként kézzel forgatják, felületüket ilyenkor 10-12%-os konyhasó oldattal áttörlik. A kéreg színe az érlelési idő végén vöröses-sárga.
- Csomagolás előtt a sajtok felületét letörlik, majd 24 óráig alacsony (50-55% relatív) páratartalmú helyiségben kissé kiszárazítják.

A sajtokat csaknem kizárólag egészben értékesítik, mivel egyedi jellemzői leginkább így őrizhetők meg. Kérésre – gyors értékesítés esetén – darabolják, szeletelik. Az egész sajtokat hagyományosan alumínium fóliába burkolják. A darabolt, szeletelt sajtokat tálcákon, védőgázban csomagolják. Az egész sajtokat, a tálcákat gyűjtődobozokba rakják.

6. NYOMONKÖVETHETŐSÉG SZABÁLYAI, EGYEDI CIMKÉZÉS

- 6.1. A sajtgyártó a „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” előállításához szükséges tejet kizárólag a 3. pontban meghatározott földrajzi területről szerezhetheti be. A tej megvásárlása csak szerződéses alapon történhet.
- 6.2. A szerződésben, a tehenek takarmányozására vonatkozóan, az 5.1. pontban meghatározott korlátozásokat elő kell írni.
- 6.3. A tejtermelő köteles takarmányozási naplót vezetni.
- 6.4. A sajtgyártó évente legalább egyszer a takarmányozási naplót ellenőrizni köteles és meg kell győződnie a takarmányozásra előírtak betartásáról. Az ellenőrzés eredményéről jegyzőkönyvet kell felvenni.
- 6.5. A sajtgyártó minden egyes gyártási tételről un. sajtgyártási lapot vezet, amelyben rögzíti:
 - a tej eredetét,
 - a gyártástechnológia 5.2. pontban előírt valamennyi lépésének paramétereit,
 - az adott tételből nyert sajt mennyiségét,
 - a kiszerelés (a csomagolás) módjait,
 - a termék azonosítására szolgáló jelzéseket.
- 6.6 A sajtgyártó ellenőrzésére jogosult hatósági szerv.
Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-Biztonsági és Feldművelésügyi Főosztály.
Cím: 9028 Győr, Régi Veszprémi u. 10.
Telefon: (36-96) 795-099
Fax: (36-96) 795-095
E-mail: elelmiszer@gyor.gov.hu
- 6.7. Az általános jelölési előírások szerinti jelölést kell alkalmazni, a címkén a „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” megnevezést kell használni. Fel kell tüntetni továbbá a gyártó nevét, az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratot és a hozzá tartozó uniós szimbólumot is.

7. IRODALOMJEGYZÉK

Balatoni M.: Anyag- és gyártásismeret III., Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1960.

Balatoni M., Ketting F.: Tejipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981.

Csiszár J.: Tejipari technológia II. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat, Budapest, 1954.

Gratz O.: A tej és tejtermékek. Eggenberger Könyvkereskedés, Budapest, 1925.

Szakály S.: Tejgazdaságtan. Dinasztia Könyvkiadó, Budapest, 2000.

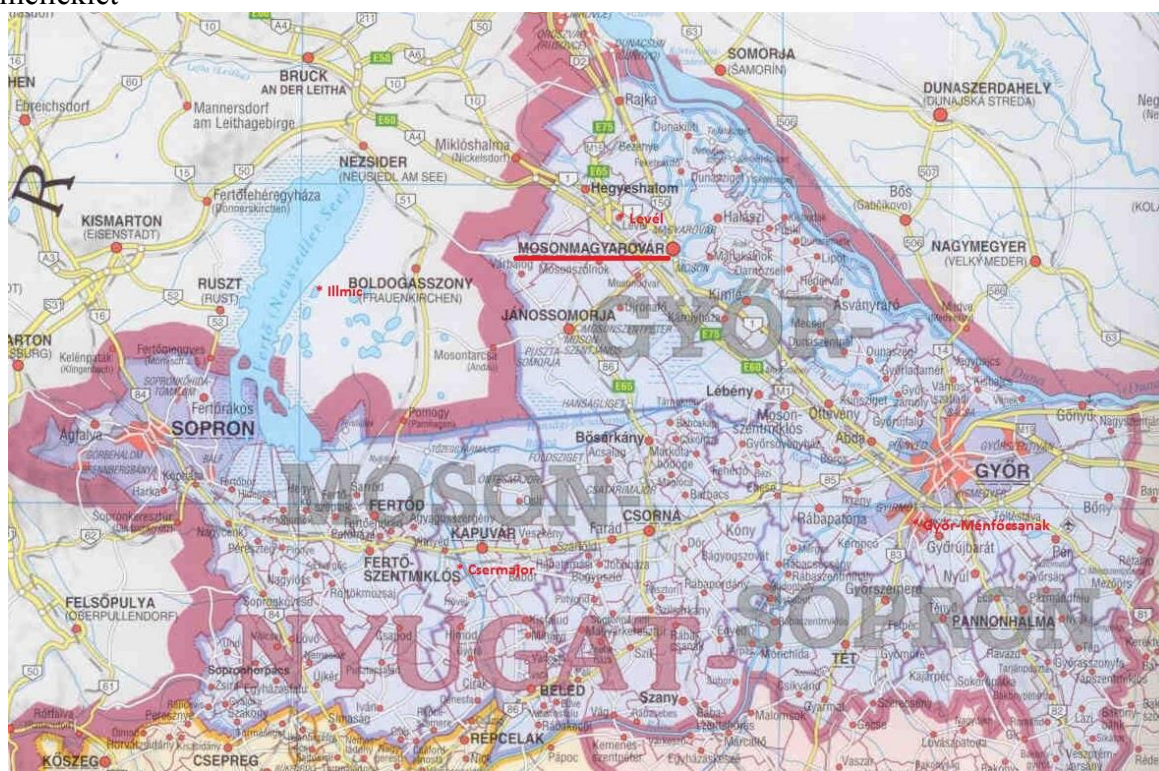
8. MELLÉKLETEK

1. sz. melléklet: A földrajzi terület domborzati térképe, a korábbi és a jelenlegi előállító helyek bejelölésével.
2. sz. melléklet: A földrajzi terület közigazgatási térképe, a korábbi és a jelenlegi előállító helyek bejelölésével.
3. sz. melléklet: A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” jellegzetes színe és lyukazása.
4. sz. melléklet: A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” címkézése.

1. sz. melléklet



2. sz. melléklet



3. sz. melléklet



4. sz. melléklet



II.

A Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. és 6. §-a alapján megjelenteti a Gönci kajsziarack/Gönci kajszi módosított termékleírását.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban benyújtják a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszerfeldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A termékleírás mellékletei ugyancsak az FM Élelmiszerfeldolgozási Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„GÖNCI KAJSZIBARACK”, „GÖNCI KAJSZI”

2. A TERMÉK BEMUTATÁSA

A kajsziбарack fák (*Prunus armeniaca*) mélyen gyökerező, vörösesbarna kérgű, évelő, lombhullató fák, amelyek a Rosaceae család Prunoideae alcsaládjának *Prunus* alnemzetségébe tartoznak. A virágok fehér színűek, magányosan vagy csoportosan jelennek meg. A kajszi virágzása Magyarországon többnyire március első napjaira esik.

A „Gönci kajsziбарack”, „Gönci kajszi” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a *Prunus armeniaca* L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajszi, Magyar kajszi C 235, valamint Mandulakajszi, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszi, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia. Továbbá mindazon a termőfajon termesztett kajszi-fajták, melyek főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságban megfelelnek a fent felsorolt kajszi fajták minőséget meghatározó tulajdonságainak.

A „Gönci kajsziбарack”, „Gönci kajszi” különlegességét, országos és nemzetközi hírnevét a térség kedvező klimatikus adottságai, a gyümölcs-kertészeti hagyományok őrzése, valamint a termesztési – szüretelési – tárolási – szállítási technológia szigorú betartása együttesen biztosítják.

2.1 Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok

A „Gönci kajsziбарack”, „Gönci kajszi” OFJ jelzést csak olyan kajsziбарack fajták esetén lehet használni, amelyek megfelelnek az alábbi paramétereknek és az egyes fajták tekintetében az itt meghatározott külső és belső minőségi jellemzőket mutatják.

GÖNCI MAGYAR KAJSZI

alak:	gömbölyű
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	élénk narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány:	aransárga, finomrostú, éretten lédús és puha
íz, savtartalom:	édes-savas, zamatos

MAGYAR KAJSZI C.235

alak:	gömbölyű
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	élénk narancssárga
hússzín, állomány:	sárga, rostos, közepkemény
íz, savtartalom:	édes-savas, zamatos

MANDULAKAJSZI

alak:	erősen megnyúlt, mandula alakú, oldalról erősen lapított
méret:	nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcshéj színe:	világos narancsszínű, a napos oldalon kárminpiros

hússzín, állomány:	világos narancssárga, közepesen kemény, tömör, lédús
íz, savtartalom:	édes-savas, fűszeres aromájú

BERGERON

alak:	kissé megnyúlt, kúpos gömb, tojásdad
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	narancssárga, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány:	fénylő narancssárga, rostos, kemény
íz, savtartalom:	az átlagosnál (1.4 %) magasabb savtartalmú

PANNÓNIA

alak:	szabályos, vagy kissé nyomott gömb
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	világos narancsszínű, a napos oldalon rózsaszínes
hússzín, állomány:	világos narancssárga, rostos, kemény
íz, savtartalom:	savas, zamatos

CEGLÉDI PIROSKA

alak:	gömb
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány:	narancssárga, kemény
íz, savtartalom:	édes-savas

CEGLÉDI BÍBORKAJSZI

alak:	széles, kúpos, tojásdad; oldalról kissé lapított
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	sötét narancssárga, a napos oldalon sötétbordó
hússzín, állomány:	sötét narancssárga, bőlevű
íz, savtartalom:	édes, zamatos

CEGLÉDI ARANY

alak:	gömb
méret:	nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcshéj színe:	aransárga, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány:	narancssárga, kemény, lédús
íz, savtartalom:	édes-savas

CEGLÉDI ÓRIÁS

alak:	kissé megnyúlt, tojásdad; oldalról enyhén lapított
méret:	nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcshéj színe:	világos narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány:	narancssárga, közepesen lédús, puha
íz, savtartalom:	édes-savas, aromás

A méret meghatározására hossztengetyre merőlegesen mért legnagyobb átmérő megmérésével történik.

A kajszibarack húsa néhány táplálkozás-élettanilag különösen fontos anyagot tartalmaz, amelyek közül a vitamin, a karotin, az ásványi anyag, a cukor és a szerves sav mennyisége kiemelkedő.

A cukorfok az érettségi % feltüntetésével együtt kerül meghatározásra, az ízanyagok érzékszervi vizsgálattal kerülnek megállapításra, figyelembe véve a fajtánkénti savtartalom eltéréseit (0,9 – 2,2 tf %).

A kajszibarack magas A- és B-vitamin tartalmával kiemelkedik a többi gyümölcsfaj közül, cellulóztartalma alacsony, jelentős K- és Mg-tartalma. A kajszibarack átlagos beltartalmi jellemzőit (100 g gyümölcsre vetítve) az alábbi táblázat szemlélteti:

energiatartalom	51 kcal
A-vitamin	2700 NE
B1-vitamin	0,03 mg
B2-vitamin	0,04 mg
C-vitamin	10,00 mg
Kalcium	17,00 mg
Foszfor	23,00 mg
Nátrium	1,00 mg
Kálium	281,00 mg
Magnézium	7-14 mg

2.2 A termékkel szemben támasztott főbb követelmények:

A fogyasztásra szánt, igazoltan az adott földrajzi területen belül meghatározott termőtájról származó gyümölcstételek minden csomagolási egysége legyen egyöntetű, azonos eredetű és fajtájú, azonos minőségű és – az ömlesztve csomagolt/szállított tételek kivételével – azonos méretű; az átmérő alsó mérethatára 30 milliméter, „Extra” minőség esetén 35 mm.

Minden csomagolási egység tartalmazhat olyan kajszibarackot, amelynek minősége és mérete a megengedett mértékben eltér a feltüntetett osztály követelményeitől.

A minőségi osztályok megfelelnek a 851/2000/EK rendelet és az annak módosításaiban foglalt előírásoknak, de a következő, szigorúbb megengedett eltérésekkel:

- „Extra” osztályú: A kajszibarack darabszámának vagy tömegének **2,5%-a** lehet olyan, amely az „extra” osztály követelményeinek nem felel meg, de megfelel az I. osztály követelményeinek, kivételes esetben beleértve az I. osztály megengedett eltéréseit is.
- I. osztályú: A kajszibarack darabszámának vagy tömegének **5%-a** lehet olyan, amely az I. osztály követelményeinek nem felel meg, de megfelel a II. osztály követelményeinek, kivételes esetekben beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is.

A gyümölcsnek épnek, egészségesnek, gondosan szedettnek, kellően fejlettnak és érettnak, valamint tisztának és gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek kell lennie; nem lehet romlóhibás vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan, ezen kívül kártevőktől, valamint a kártevők okozta kártól gyakorlatilag mentes, valamint a nem természetes felületi nedvességtől és minden idegen illattól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A földrajzi árujelzőt kizárólag Borsod-Abaúj-Zemplén megye alább felsorolt településeinek közigazgatási területéről származó, ott termesztett kajszibarackra lehet alkalmazni:

Abaúj-Hegyközi kistérség: Abaújszántó, Abaújvár, Arka, Boldogkőváralja, Gönc, Göncruszka, Hejce, Hernádcéce, Hidasnémeti, Korlát, Tornyosnémeti, Vizsoly, Zsujta;

Encsi kistérség: Abaújkér, Alsógagy, Baktakék, Beret, Detek, Encs, Fancsal, Forró, Fulókércs, Garadna, Ináncs;

Szerencsi kistérség: Bekecs, Golop, Legyesbénye, Megyaszó, Monok, Rátka, Szerencs, Tállya;

Sziksói kistérség: Alsóvadász, Felsővadász, Hernádkércs, Homrogd, Léh, Nagykinizs, Selyeb, Szentistvánbaksa, Sziksó.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A termőhelyi azonosítás érdekében a termelői szervezet (Gyümölcsért Termelői Értékesítő Szervezet) a Gönci kajszibarackot, Gönci kajszit termelő tagjairól és beszállítóiról listát vezet, melyben azonosítja a termelők/tagokhoz tartozó termőhelyeket. A regisztrált termelőknek, vagy az értékesítést végző szervezetnek rendelkeznie kell olyan nyomonkövetési rendszerrel, mellyel végig kísérhető a termék élete a termeléstől az értékesítésig.

A Gyümölcsért Termelői Értékesítő Szervezet tagjai esetében az áru azonosítása a termelő beazonosításával az áruátvétel idején történik meg, ahol a termelőnek le kell adnia az adott termékre vonatkozó permetezési naplóját is. Az áru jelölése, nyomon követése vonalkódos jelöléssel sarzsszámmal biztosított, mely szám végig kíséri az egész termelési folyamatot a termeléstől, az áru átvétel, tárolás, osztályozás, csomagolás, kiszállítás munkafolyamatain keresztül, az értékesítésig. A sarzsszámot a gyártási naplóban rögzíteni kell minden munkafolyamat során. A kiszállításra kerülő késztermék sarzsszámmal a szállítólevélen minden esetben fel kell tüntetni.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

5.1 Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények

Az adott termőtájon létesített gyümölcsfa-ültetvényeket napsütötte, célszerűen meszes, csak védett és magasabb (150-300 méter) fekvésű, jó minőségű és a talajtani vizsgálatok szerint megfelelő tápanyag-ellátottságú talajokra kell telepíteni. A jobb szaporítóanyag-ellátottság érdekében, célszerű facsemetekertet is kialakítani.

A termék előállításához felhasznált anyagok:

- a termőtájban telepítésre javasolt fajták vírusmentes szaporítóanyagai,
- a talaj megfelelő minőségét biztosító mészke örlemény (a gyümölcs növekedési folyamata és érése alatt a gyökerein keresztül bizonyos anyagokat vesz fel és emiatt a talaj tápanyag-utánpótlásához szükséges), valamint mikro- és makro-elemeket tartalmazó szerves trágya,
- növényvédő szerek és
- víz (öntözés, permetezés).

Szaporítóanyag

A telepítéshez csak olyan oltványokat lehet használni, amelyeknek jellegzetes üde színű, fénylő ragyogású a héjkérge és duzzadtak a rügyei. Célszerű továbbá a gutaütés kiküszöbölése érdekében olyan alanyokra oltani a nemes fajtákat, amelyek ezen tulajdonságra kevésbé érzékenyek (pl. vad-kajszai alanyok, ősbark alanyok, szilvaalanyok stb.). Az adott környezeti viszonyok mellett, a termőtájon előállított csemete az átültetésénél azonos körülmények közé kerül, ezáltal a termőre fordulás ideje csökken.

Koronaalakítás, metszés

A kajszfák optimális tenyészterülete ültetvény típustól függően 7 x 4,6 x 4,5 x 3,5 méter, a koronaforma lehet sudaras ágcsoportos, váza vagy ernyő. A kajsziarack fákat igen gondos alakító metszésben kell részesíteni, és termőkorukban is rendszeres felügyeleti metszéssel kell a termőrészek kialakítására kényszeríteni. Tavasszal a metszést az időjárási viszonyok függvényében március elején kell elkezdni, minél közelebb a virágzáshoz. Még a virágzás alatti metszéstől sem kell idegenkedni, igaz ekkor el lehet veszíteni a fa tavasszal mozgósított tápanyagainak egy részét, de meg van az az előnye, hogy így – a virágberakódottsághoz igazítva a metszés erősségét – megfelelő mértékű termésritkítást lehet elérni. Az őszi végzett metszés után rezes lemosást kell alkalmazni a *Leucostoma cincta* fertőzés elkerülése érdekében.

Telepítés után az első tavasszal csak a vázágaknak kiszemelt vesszőket kell meghagyni és visszavágni egyharmadára. A fa fokozatosan fordul termőre, ezzel párhuzamosan évről évre csökken a fejlődő hajtások hossza és mind több rövid termőrész, termőnyárs alakul ki. Termőkorban csak a korona ritkítására van szükség, minden évben el kell távolítani a 3-4 éves ágak egy részét. Főként a korona belső részén a meredeken felfelé törő gallyakat kell levágni. Tavasszal, rügypattanás előtt fontos visszavágni a felére, harmadára az öreg fa ágait, vázkarjait, a megmaradt részen pedig ritkítani a gallyakat. A nyáron előtörő erős vázhajtásokat is ritkítani kell, később pedig úgy kell kezelni őket, mintha mindegyik egy facsemete volna. A telepítés utáni nyáron kell ellenőrizni, hogy csak a sudár és 3-4 vezérvessző maradjon a fán. A koronakialakítás folyamán a ritkítás célja nem a megvilágítás javítása, hanem a meghagyott és visszametszett vezérvesszőkön a növekedés fokozása. A sudár és a második ágemelet segít abban, hogy a tölcser leendő vázát alkotó 3-4 vázág lekötözés nélkül is a megfelelő szögben fásodjon el. A termőre forduló fák sudarát, a rajta levő második emelettel együtt, az első nagyobb termés évében, azaz általában az ötödik-hatodik évben kell eltávolítani.

Tápanyagellátás és -utánpótlás

A kajszi talajigényét gyökérzetének levegőigénye határozza meg. A gönci termesztési körzet településeinek jellemző talajtípusa a Ramann-féle barna erdei talaj (amely jó vízgazdálkodású, levegős talaj, agyagos vályog szerkezettel, gyengén savanyú kémhatással).

Lehetőleg már a telepítéskor, vagy a termőre fordulást megelőzően ajánlatos kialakítani a tápanyag-gazdálkodás feltételeit. A termőévek során az ültetvény sok tápelemet igényel, aminek kielégítéséhez a talaj tápanyag-szolgáltató képességét rendszeres tárcsázással fenn kell tartani, a termésmenvelő hatás szerves- és műtrágya együttes használatával a legkedvezőbb. A tápanyag utánpótlás mértékét talajvizsgálat és, vagy levélanalízis eredményeinek figyelembe vételével tehetjük meg környezetkímélő módon.

Alaptrágyázás

Ültetés előtt szerves trágya alkalmazása javasolt, mivel az önmagában is egy tápanyagforrás, de sokoldalúan javítja a talaj termelékenységét is. Felhasználására 30-80 t/ha mennyiségben kerülhet sor, a talaj humusztartalmától és kötöttségétől függően. Hatásos módszer lehet a zöldtrágya és szerves-trágya együttes alkalmazása. A foszfor- és káliumtrágyázást lehetőleg az ültetés előtt 2-3 hónappal be kell fejezni. Mészkepor és kálisó kiszórása tovább javítja a talaj minőségét. Ezen anyagokat tárcsázással, mélyszántással vagy mélyforgatással kell a talajba juttatni.

Fenntartó trágyázás

A kajszi-ültetvények trágyázásánál hangsúlyos az altalaj káliumfeltöltése, mivel a fák gutaütési érzékenysége összefüggésben van a káliumellátottsággal. A káliumhiányos fák lombzatát a sárgászöld szín, az egyedileg kisebb, a főér mentén csónakszerűen összehajló levelek jellemzik. A várható termés tovább növelhető a kálium mellett nitrogén és foszfor adagolásával. A nitrogén fokozza a fák növekedését, terméshozamát és a gyümölcs tömegét, a káliumhatás a jobb színeződésben és a magasabb oldható gyümölcs szárazanyag-tartalomban mutatkozik meg. Azok a fák pedig, amelyek foszfort is vesznek fel mikorrbiza gombák segítségével, azok vitálisabbak, zöldebbek, ágelhalási tüneteket kevésbé mutatnak és közülük több a magas terméshozamú fa.

Permettrágyázás

Megfelelő alaptrágyázás és fenntartó trágyázás mellett kiegészítő tápanyagforrás lehet:

- az időszakosan jelentkező fokozott tápelem-igény kielégítésére,
- a talajon keresztüli mérsékeltebb felvehetőség ellensúlyozására,
- általános kondíció javítására vagy gyengültségi állapot megszüntetésére,
- tápanyaghiányok kiküszöbölése, megelőzése céljából,
- a gyümölcs minőségének javítására.

A hagyományos és a korszerű termesztési ismereteket ötvözve, az okszerű tápanyagellátás, tápanyag-utánpótlás, valamint a megelőzést előtérbe helyező, minimális vegyszer-igényű növényvédelem segíti az egészséges, szermaradványoktól mentes barack előállítását.

Növényvédelem (permetezés)

A kajszi növényvédelmében legfontosabbak a megelőző védekezések, különösen a virágpusztulást okozó Monília laxa, a sztigminás levéllyukacsosság, a gnomóniás levélfoltosság, a gutaütés, a ventúriás varasodás, a barackmoly, a keleti gyümölcsmoly és a kéregmoly elleni védekezés. Ennek érdekében évi 8-9 permetezést szükséges végrehajtani. Az első védekezésre március elejétől piros-bimbós állapotig van lehetőség. Ekkor réztartalmú szerekkel, nagy lémenyiséggel (700-1000 liter/hektár) lemosó jellegű permetezést végeznek. Ez a permetezés elsősorban a kajszi-gutaütés kórokozói által okozott fertőzések megelőzésére, valamint a monília és a levélbetegségek áttelelő képletei elleni védekezésre szolgál.

A második permetezésre a virágok nyílásának a kezdetén van szükség, elsősorban a virágokat károsító monília ellen. Amennyiben szükséges, ezt a permetezést virágzásban – főként nedves időjárás esetén – meg kell ismételni.

Sziromhullás után a levélbetegségek, elsősorban a Stigmata carpophyla ellen, valamint a varasodás ellen és a molykártévők araszó hernyói ellen szükséges védekezni.

Május elején fő feladat a gombás betegségek elleni védekezés, amelyet csapadékos időjárás esetén különös odafigyeléssel kell elvégezni. Amennyiben a csapadék mellett a hőmérséklet is magasabb, biztosan számíthatunk az Apiognomonia erythrostoma megjelenésére.

Május végén már a legfontosabb feladat a molyok elleni védekezés, emellett az apiognomóniás levélfoltosság ellen kell védekezni.

Érés előtt előtérbe kerül a gyümölcs-monília elleni védekezés. A szüret után elsődleges feladat a szüreti sérülések ápolása és amennyiben szükséges, rovarölő szerek kijuttatása.

Vízigény, öntözés

A kajszi ültetvények növekvő hányada a természetes csapadék mellett kiépített öntöző rendszerből fedezik vízigényüket. Az új telepítések döntő többsége jó fajtákkal, olyan termőhelyre kerül, ahol a fagykár kockázata lényegesen kisebb, így fokozódik a termésbiztonság és nő a területegységre jutó terméshozam. A gutaütési hajlam nemcsak növényvédelmi tényező, víz- és tápanyag-ellátottsági hiány okozta gyengébb kondíció is hajlamosít a betegségekre. Víz hiányában kényszeréretté válik a gyümölcs és igen nagyfokú lehet az érés előtti hullás. Május végétől és egész júniusban nagy szükség lehet a kajszisokban az öntözésre. DV 50% talajnedvességnél indokolt öntözni. A rendszeres nagy termés és a fák jó kondíciója miatt fontos, hogy a szüret utáni gyakori szárazságban is aktív maradjon a lombzat. Ezért ilyenkor is indokolt lehet az öntözés. Fontos a fiatal fák (telepítés utáni 1-2 év) egyedi öntözése. Tavaszi telepítésnél már az ültetés után is szükség lehet a beöntözésre, de a fakadás után – a csapadéktól függően – az őszi telepítéseknél is. Az öntözést fánként 30-40 liter vízmennyiséggel kell végezni, amelyet száraz időszakban szükség szerint havonta többször is meg kell ismételni. Az öntözővíz mennyiségének becslésénél irányadó lehet, hogy a fánként kiadott öntözővíz literjeinek a száma és a 10 mm-t meghaladó csapadék összege havi összesítésben négyzetméterenként haladja meg a 80-at, nyáron a 100-at.

5.2 Szüretelés

A szüret június közepén kezdődik és augusztus végéig tart (szélsőséges időjárás esetében szeptember hónapra is elnyúlhat). A szállíthatósági és tárolhatósági (eltarthatósági) elvárások szempontjából fontos az ütemes szüretelés, amelynek lehetőségét – egyebek mellett – az ültetvények céltudatos telepítésével biztosítják. Figyelembe véve a gyümölcsösök között fennálló érésbeli különbségeket, egy-egy táblát átlagosan három menetben lehet leszüretelni úgy, hogy megfelelő érettségi állapotú árut kapjunk (elő-, fő- és utószedés).

A gyümölcs szedését kézzel végzik, amelyet a csemeték, illetve gyümölcsfák céltudatos korona-alakítása tesz lehetővé. Mivel már maga a szüret is az aktuális piac igényeinek megfelelően kerül megszervezésre, itt kell eldönteni, hogy milyen minőségben szedjék éppen azon a napon a gyümölcsöt.

Az előbb említett szempont szerint megállapítható „szedési minőségek”:

- Étkezési: - „Extra” osztály: érettség 65-70%,
- I. osztályú export: érettség 65-75%,
- Ipari: - konzerv I. osztály: érettség 75-85%,
- érett I. osztály: érettség 85-90%.

A méretre vonatkozó előírásokat az 5.4 alfejezet tartalmazza.

A szüretelés során betartandó előírások:

- harmattól vagy esőtől nedves kajszibarackot nem szabad szedni, mert az ilyen gyümölcs a későbbiekben könnyebben károsodik;
- a gyümölcshéj gyengesége miatt a kajszibarack szedésekor igen fontos, hogy a dolgozók körme rövidre legyen vágva, vagy az erre nem hajlandóak kesztyűben dolgozzanak;
- az ágról történő leválasztást nagy gondossággal, úgy kell végezni, hogy az ne okozzon külsérelmi nyomot: a szártőnél se sérüljön meg a gyümölcs és ágnyomódás se keletkezzen a felületén;

a gyümölcsök szedéséhez szedőállványokat kell biztosítani, illetve a betárolásnál is ügyelni kell arra, hogy a leszedett gyümölcsök ne nyomják össze egymást. A szedőmunkások a leszüretelt gyümölcsöket fából vagy műanyagból készült rekeszekbe/ládákba helyezik, amelyeket folyamatosan szállítanak be a hűtőházba, amely több hűtőtárolóval rendelkezik. A hűtőtárolókban elhelyezett gyümölcstről pontosan tudni lehet, hogy melyik területről, kinek az ültetvényéről származik a belső nyomkövetési rendszer adatai alapján. Erre nagy szükség van annak

ellenőrzése céljából, hogy csak a tagok által, vagy rajtuk keresztül szolgáltatásként művelt kertekből kerüljenek be a hűtőházba gyümölcsök, amit a naprakész Permetezési Napló is tanúsít, mivel csak e kajsziбарackokról tudható biztosan, hogy a megfelelő kezelést kapták és a növényvédőszer-maradvány bennük a megengedett határérték alatt marad.

5.3 Tárolás

Amint a tárolókamra megtelt a beszállított rekeszekkel, a gyümölcsöket néhány óra leforgása alatt kb. 6-8 °C-os (tárolási) hőmérsékletre hűtik le.

A gyorsítást követi a manipulálás, azaz a gyümölcsök tömeg ill. szín szerinti osztályozása, amelyet általában kézzel, ritkábban géppel végeznek.

A válogatás és készre csomagolás után a gyümölcsös rekeszek – az elszállítás ütemétől függően – legfeljebb 30 napra, 1-6 °C-os hűtőtárolóba kerülnek.

5.4 Osztályozás, csomagolás

A méret szerinti osztályozás kézi osztályozósablon, vagy osztályozógép segítségével történik. A kajszi méretét a 851/2000/EK rendelet és annak módosításaiban foglalt előírások szerint a hosszengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérővel határozzák meg. A méret szerinti osztályozás kötelező.

Osztály	Legkisebb átmérő (mm-ben)	Azonos csomagolási egységben levő gyümölcsök közötti megengedhető legnagyobb eltérés (mm-ben)
Extra	35	5
I. osztály	30	10

A „Gönci kajsziбарack”, „Gönci kajszi” csomagolása és megjelenése ugyancsak a 851/2000/EK rendelet és annak módosításaiban foglalt előírásokat követi, az abban foglaltakon túl feltüntetendő jelöléseket a termékleírás 8. pontja tartalmazza.

Az „Extra” minőségi osztály gyümölcsseit kizárólag kis csomagolási egységekben, egy vagy több, egymástól elválasztott rétegben, sorokba rendezetten lehet forgalomba hozni, míg az I. osztályba sorolt termék az előbbieket mellett ömlesztve is forgalomba hozható. A termék kiszerezését a vevő igénye határozza meg: a 0,3 kg-os egységcsomagolástól egészen a 10 kg-os egységcsomagolásig.

A „Gönci kajsziбарack”, „Gönci kajszi” mechanikai sérülésekre érzékeny gyümölcs, így ha nem csomagolva történik a szállítása, az jelentősen befolyásolja organoleptikus, illetve fizikai, kémiai tulajdonságait, akár lehetetlenné téve a későbbi csomagolást. Így a termék minőségének garantálása, továbbá – mivel nem feldolgozott mezőgazdasági termékről van szó – a származási hely, valamint a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosításának érdekében is a csomagolást a meghatározott földrajzi területen kell végezni, vagy a Gyümölcsért Termelői Értékesítő Szervezet hűtőházaiban, ahol a nyomon követési rendszer külső fél által akkreditált.

5.5 Kiszállítás

A kajsziбарack olyan, fán beérő gyümölcs, amely kismértékű utóérő képességgel rendelkezik. A legjobb íze, aromája a fán megérett gyümölcsnek van, de az adott termelési körülmények között a teljes érést nem lehet megvárni, mert akkor már a gyümölcs erősen hullik és nem szállítható.

A zsendülés kezdete 50%-os érettségnek, a teljes érés pedig 100%-nak tekinthető, így belföldi szállításra 70-80%-os, távoli piacra történő szállításnál 65-70%-os, asztali gyümölcsnek 90%-os, dzsem, ivólé és pálinka készítéséhez pedig 95%-os érettségben kell leszüretelni a gyümölcsöket; 60% alatti érettségnél leszedve utóérésre nem lehet számítani, a kajszibarackok összefonnyadnak és íztelenek maradnak. Az érettségi fokozatok meghatározása elsősorban szín alapján történik, de segítséget nyújthatnak hozzá érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatok is pl. a kóstolás és a húskeménység, szárazanyag és savtartalom meghatározása.

A szüretet már a piac igényeinek megfelelően kell megszervezni, tehát a frissen, a belföldi piacra történő kiszállításnál „értékesítési minőségen”, míg az exportra kerülő kajszibarack-tételeket „szedési minőségen”, éretlenebbül kell leszedni és elszállítani, mivel ezen gyümölcsök a szállítás során érik el a kívánt érettségüket.

Az értékesítési, szállítási szempontból megállapított „értékesítési minőség”:

- „Extra” osztály: érettség 65-70%,
- I. osztályú export: érettség 65-75%,

A kiszállításra kerülő raklapon csak azonos külső megjelenésű, minőségű és csomagolású (mennyiségű) fajtákat szabad és kell elhelyezni, biztosítva a nyomon követhetőséget.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A Magyarországon termesztett kajszibarack elsősorban kiváló zamata, valamint íze miatt megbecsült és keresett itthon és egész Európában. Ezt a minőségi előnyt döntően a termesztett fajták biztosítják, de a magyarországi éghajlat szerepe is igen jelentős. A „Gönci kajszibarack” elnevezésű termék Magyarország legészakabbra fekvő gyümölcstermesztő tájának sajátos gyümölcse, amely a Hernád menti Hegyalja, a Szerencsi dombság és a Cserehát hegy- és domboldalain, teraszain és fennsíkjain, 150-300 m tengerszint feletti magasságon telepített ültetvényekben terem.

A tájon jelentős a magyar kajszifajtacsoport (fajtatípus) melyet ma is termesztik, amely valószínűleg 300-350 éve kezdett kialakulni. A XX. századra ennek legkiválóbb változata, az 1960-tól önállónak elismert Gönci magyar kajszifajta vált a termesztési körzet uralkodó fajtájává. Az utóbbi évtizedekben a tájra jellemző fajtaválaszték elsősorban az újabb magyar és honosított kajszifajtákkal egészült ki, amelyek részben a legjobb hazai tájfajtákból, részben új, hazai hibridekből kerültek ki, mintegy 40 változatban.

A Gönc-vidéki (abaúji) termesztés, illetve termék sajátosságai a következőkben összegezhetők:

- Az itt termelt kajszibarack ugyanazon fajtája átlag 6-10 nappal később érik, mint Kecskemét vidékén (Szóts S., 1941) ami lehetővé teszi a hazai fogyasztási és feldolgozási szezon kiterjesztését
- A hűvösebb mezoklíma – amely a későbbi érés okozója – egyúttal kedvező hatású a kajszifajta fogyasztási minőségére is: az üdítő savak és zamatanyagok az érés során lassabban bomlanak le, nem „égnek el”. „A Gönc környéki kajszifajta minősége kiváló. Itt később érik... s az érési időt még a különböző fekvésű lejtők is széthúzzák.” – állapítja meg a néhai megyei főkertész, a táj kiváló ismerője, Kerbolt Gyula 1970-ben (Brózik, Jenser és társaik, 1970).
- A tájegység Magyarországon a legegyszerűsebben hideg télű, a kitavaszkodás a kajszibarack ültetvények telepítésére alkalmas körzetek közül itt a legkésőbbi; ezért itt a legkisebb a kajszibarack-termesztés fő kockázata: a téli felmelegedések következtében megpattant virágrügyek fagykárosodása és a tavaszi fagykár a bimbókban, virágokban, illetve a gyümölcskezdeményekben.
- Ugyanezen okból állapították meg a korábban említett szerzők: „hazánkban Göncön a legkisebb a gutaütés (gyors fapusztulás)” A filoxéra vész szőlőit kipusztította, de annál nagyobb becsülete lett a kajszinak, amelyből 60-80-100 éves fák is találhatóak, melyek rendszeresen és bőven teremtek”.

6.1 A termék hírnevének történeti áttekintése

A „kajszi Barack” név 1667-ben, Lippay János munkájában jelenik meg először (*Posoni kert 3. kötet, "Gyümölcsös kert", Bécs 1667*), amelyben részletes felsorolást adott az egyes gyümölcsfajok fajtáiról, közöttük 4 hazai kajszi fajtáról is. Bár a **XVIII. században** számos francia fajta is termesztésbe került, a **XIX. század** második fele már a magyar kajszi igazi fellendülésének korszaka volt. Ezt – hasonlóan Gönc-höz és környékéhez – több, általánosan ható gazdasági tényező is segítette. A mezőgazdaság fejlődése, különösen a paraszti réteg lassú polgárosodása és a megerősödő piac mindenütt erősítette a lokális gyümölcskultúrákat.

Tokaj-Hegyalján, valamint más domb- és hegyvidéki szőlőterületeken különösen nagy lökést adott a gyümölcsstermesztésnek az 1880-as években pusztító filoxéravész: az elpusztult szőlők helyett Gönc vidékén is sok gyümölcsfát ültettek, amidőn a dombvidékek lejtőit átengedték a gyümölcsfáknak.

A **XIX. század második felében** a gyümölcsstermesztés fellendítésére különböző társadalmi szervezetek jöttek létre a megyékben. Az összefogásuknak nagy szerepe volt abban, hogy az 1867. évi Párizsi Világkiállításon Zemplén megye kiállított gyümölcsei aranyérmeket nyertek. Különböző ország-leírások és statisztikák szerint Gönc az 1850-es évekig elsősorban cseresznyéről volt nevezetes. Korponay János említette először 1871-ben, hogy Gönc és környéke híres a kajszi-barackjáról, amit akkor „*szép mennyiségben*” termesztettek (Abaúj vármegye monográfiája I-II. Kassa, 1866-1878). A baracktermelés igazi felfutása azonban csak az 1880-90-es években kezdődött.

Az 1890-es években a kajszi még jobbára a házikertek gyümölcse volt Magyarországon. 1895-ben Gönc 17 597 gyümölcsfájából még csak 1272 darab volt a kajszi. Miközben a szőlőterület 1895 és 1965 között Gönc határában 304 kh¹-ről 11 kh-ra csökkent, ugyanakkor a gyümölcs-kertek területe 215 kh-ról 284 kh-ra növekedett. A **XIX. század végén** lényegében az egész régi Abaúj vármegyei szőlő- és borkultúrát leváltotta a filoxéravész után megerősödő gyümölcsstermesztés.

Ez utóbbi időszak volt az, amikor a tudatos termesztői tevékenység és a vidéken létrehozott faiskolák hatására megkezdődött a legnagyobb gyümölcsű magyar kajszi, a gönci kajszi tájjellegű fajta kiválasztása és hasznosítása.

A termesztés során a magyar kajszinak számos – különböző tulajdonságú, hozamú és minőségű – táji változata alakult ki, ezek egyike volt a *Gönci magyar kajszi*. A *gönci kajszi* elnevezés különösen az 1950-1960-as évektől vált közzismertté, ami egybeesett a termelőszövetkezetek és – mellettük – a háztáji kisüzemek termelési profiljának megszilárdulásával. A tájfajta előzetes elismerésére 1960-ban került sor (Magyar kajszi C. 235), majd 1976-ban lett elismert fajta.

6.2 A termék nevének kialakulása

A „Gönci kajszi-barack”, „Gönci Kajszi” elnevezésű termékkel kapcsolatosan érdemes megemlíteni, hogy a gyümölcsfaj megnevezése a sok évtizedes erőfeszítések ellenére sem egységes, még a róla szóló alapvető szakkönyvek címében sem. Változatlanul élnek a következő szinonimák, társnevek:

- Barack (a latin praecox, az arab barkuk szóból), a tájnyelvben „barac”, „boroc”. Így pl. „baracklekvár”, „barackpálinka” stb. formában is. A kereskedők és a feldolgozók gyakran ragaszkodnak a kissé egyértelműbb „sárgabarack” névhez. A fő gond az, hogy a barack szó az őszibarackra építve vonatkozhat, sőt!

¹ Kh. Kataszteri hold. 1kh=1600 négyszögöl=0,5755 ha=5755m²

- Kajszi, a török "kaysi" szó megfelelője, amelyet a török hódoltság idején más népek (román, szerb, bolgár, macedón stb.) is átvettek. A „kajszi”, mint szó magában foglalja az alaki tényezőket is, tehát következtetni enged az ismert alakra is.

6.3 A termesztőkörzet természeti tényezői

A Göncön és környékén termesztett kiváló minőségű kajszibarack-fajták jó kötődésén kívül igen nagy súllyal bírnak a termesztés kedvező ökológiai tényezői.

A terület kedvező és a termésbiztonságot garantáló agrometeorológiai adottságai mellett, a gyümölcs-kertészeti hagyományokon alapuló termesztés biztosítja a gyümölcs kiváló beltartalmi értékeit.

A kajszi öröklött tulajdonságai közé tartozik a rövid mélynyugalom, a korai fakadás és gyümölcsérés, valamint a melegigényesség. Nyugalmi időszakban a -25 , -30 °C-ot is elviseli néhány napig, de visszatérő fagyok esetén már -1 °C-on is elfagynak a virágszervek (Nyújtó, Tomcsányi 1959). A termesztetőség feltétele évi 9 °C-os és a júliusi 18 °C-os középhőmérséklet.

A gönci termesztési körzet kiegyenlített klímája miatt a kajszibarack termesztésére az egyik legbiztonságosabb terület: az itt termesztett fajták az ország más termőterületeihez képest 6-10 nappal későbbi virágzásuk miatt kevésbé érzékenyek a kora tavaszi fagyokra, valamint a tél végi kisebb hőmérséklet-ingadozások kevésbé károsítják a fákat.

Ezen a vidéken a vegetáció később indul meg és az inszoláció is kisebb mértékű. A kajszi termesztésre kiváló terület éghajlati adottságait jól szemlélteti az agrometeorológiai jellemzők 50 éves átlagát bemutató táblázat (forrás: Érdi Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 2003.):

évi napfénytartam:	1800-1900 óra, amelyből az egyes nyári hónapokra kb. 270 óra jut
évi csapadék mennyiség:	500-600 mm
évi középhőmérséklet:	8,5-9,0 °C
tenyésztési időszak középhőmérséklete:	16 °C alatt marad
havi középhőmérséklet:	júliusban: 19-20 °C augusztusban: 18-19 °C januárban: -4 °C
legmelegebb nyári nap:	33,6 °C
hőségnapok száma:	10-15 nap
leghidegebb téli nap:	-17°C
fagyos napok száma:	110-120 nap
fagymentes időszak átlagos hossza:	245-255 nap
utolsó tavaszi fagy átlagos napja:	április 20-25.
első őszi fagy átlagos napja:	október 10-15.

7. ELLENŐRZŐ SZERV

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály

Cím: 3525 Miskolc, Vologda u. 1.

Telefon: 46/342-905

Fax: 46/342-023

E-mail: ujaczkit@nebih.gov.hu

borsod-elelmiszer@nebih.gov.hu

Web:<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen/szervezet/elelmiszerlanc-biztonsagi-noveny-es-talajvedelmi-foosztaly>

8. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ FELTÜNTETÉSE A TERMÉKEN

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „*Gönci kajszibarack*” vagy „*Gönci Kajszi*”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy (OFJ) megjelölést és a kapcsolódó közösségi szimbólumot.

A megjelölést csomagolási egységenként kell elhelyezni.

9. KÖZÖSSÉGI ÉS/VAGY NEMZETI KÖVETELMÉNYEK

A fogyasztási céllal értékesítésre kerülő gyümölcsnek – a termékleírásban külön nem szabályozott előírások tekintetében – meg kell felelnie a 851/2000/EK rendeletben és annak módosításaiban foglaltaknak.

10. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termék lényeges tulajdonságainak és az előállítás módjának ellenőrzésére vonatkozó minimum követelmények:

Lényeges tulajdonság	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Termőhely	Termőkörzeten belüli termés	Gyümölcsért Termelői Értékesítői Szervezet „Gönci Kajszi” beszállítói lista éves felülvizsgálata
Termés	Termesztési feltételek betartása	Évente legalább 1 helyszíni ellenőrzés, amennyiben van gazdálkodási napló, annak ellenőrzése évente legalább 1 alkalommal
Növényvédelem	Gyümölcsért Termelői Értékesítői Szervezet által kiadott technológiai betartása	Permetezési naplók ellenőrzése beszállítás előtt. Termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra
Szüret	Nyomon-követhetőség biztosítása	Gyümölcsért Termelői Értékesítői Szervezet „Gönci Kajszi” beszállítói lista éves felülvizsgálata. Áruátvételi dokumentáció éves ellenőrzése.
Áruvá-készítés	Nyomon-követhetőség biztosítása	Gyártási napló vezetésének éves ellenőrzése

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703 számú irányelve a gyümölcsborról**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)****2- 703/5 számú irányelv****Gyümölcsbor
(Fruit wine)****I. Általános előírások**

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a gyümölcsborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse a gyümölcsborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. A szőlőből, almából, körtéből, meggyből, szilvából és ribizliből készült borok nem tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, de a korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő termékek 2016. december 31-ig hozhatók forgalomba és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
4. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a II. részben meghatározott termékekre.

II. Termék**1. Termék meghatározása**

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.4.

Gyümölcsbor: friss, hűtött, vagy fagyasztott gyümölcsből, préselt, pasztörözött vagy sűrített gyümölcsléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a gyümölcsből származzon.

2. Felhasználható anyagok:**2.1. Elsődleges összetevők**

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított gyümölcsből előállított gyümölcslé, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcslé, vagy visszahígított sűrített gyümölcslé, pasztörözött gyümölcslé
Cukor

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Glükóz-fruktóz szörp és/vagy fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/110 szerint)

Szén-dioxid a szénsavas gyümölcsborokhoz

14.2.4. élelmiszer kategória szerinti adalékanyagok

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő

végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok.

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	1,2–14
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	g/l legfeljebb
ba) száraz	1,08
bb) félszáraz	1,2
bc) félédes	1,2
bd) édes	1,2
c) Összessav-tartalom, borkősavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l
da) száraz	0–8, vagy legfeljebb a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
db) félszáraz	8,1-15
dc) félédes	15,1–40
dd) édes	40 felett
e) Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	16

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szüretlen megjelölés esetén

Szín: a gyümölcs színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő

Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az érvényes nemzeti szabványokban találhatók.

4. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a felhasznált gyümölcs neve és a „bor” szó. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: vegyes gyümölcsbor.

Két vagy többféle gyümölcsből készült gyümölcsbor esetén, amennyiben a gyümölcsök mennyisége gyümölcsfajonként legalább 20%, a megnevezésben a vegyes gyümölcsbor megnevezés helyett fel lehet tüntetni ezeket a gyümölcsöket.

A cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét a megnevezésnek tartalmaznia kell.

Amennyiben a termék szüretlen, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példa a megnevezésre: Málnabor, édes
Eperbor száraz, szüretlen.
Alma-körte bor, félszáraz

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített gyümölcsle cukortartalmát fajlesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük)

A gyümölcs előkészítése:

- a friss gyümölcsöt mossuk, a gyümölcs fajtájától függően magozzuk
- a hűtött vagy fagyasztott gyümölcsöt felengedtetjük
- a sűrítményt visszahígítjuk
- amennyiben az előkészített gyümölcsöt nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt gyümölcslet pasztörözéssel tartósítjuk

Cefrekészítés

- a gyümölcsöt felaprítjuk, zúzzuk
- az összezúzott gyümölcsöt préseléssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük
- cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően
- víz hozzáadása a savtartalom tompítására

Erjesztés: fajlesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett

Derítés, szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével a szilárd anyag és a lé elválasztása.

A széndioxid szint származhat:

- erjedésből
- szén-dioxid hozzáadásából.

Palackozás: megfelelő töltőberendezésen

2-703 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS313-02	Illósavtartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid tartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid tartalom meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/1 számú irányelve az almaborról**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)****2- 703/1 számú irányelv****Almabor
(Apple wine)****I. Általános előírások**

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján az almaborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse az almaborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. Kizárólag almából készült borok tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, de a gyümölcsborokra vonatkozó korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő termékek 2016. december 31-ig hozhatók forgalomba és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
4. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a II. részben meghatározott termékekre.

II. Termék**1. Termék meghatározása**

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.3.

Almabor: friss, hűtött, vagy fagyasztott almából, préselt, pasztörözött vagy sűrített almaléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a almából származzon.

2. Felhasználható anyagok:**2.1. Elsődleges összetevők**

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított almából előállított almalé, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított almalé, vagy visszahígított sűrített almalé, pasztörözött almalé.

Fentieken kívül más gyümölcsfaj, vagy annak leve nem használható fel.

Cukor

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Glükóz-fruktóz szörp és/vagy fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/110 szerint)

Szén-dioxid a szénsavas almaborokhoz

14.2.3. élelmiszer kategória szerinti adalékanyagok, kivéve az 1333/2008/EK rendelet II. melléklet B rész 2. szerinti édesítőszerek.

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok.

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	1,2–14
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	g/l legfeljebb
ba) száraz	1,08
bb) félszáraz	1,2
bc) félédes	1,2
bd) édes	1,2
c) Összessav-tartalom, borkősavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l
da) száraz	0–8, vagy legfeljebb a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
db) félszáraz	8,1-15
dc) félédes	15,1–40
dd) édes	40 felett
e) Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	13

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szüretlen megjelölés esetén

Szín: az alma színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, az almának megfelelő

Íz: tiszta, az almának megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az érvényes nemzeti szabványokban találhatók.

4. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezése az alma szót, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza.

Amennyiben a termék szüretlen, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példa a megnevezésre: Almabor, édes.

Almabor száraz, szüretlen.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített almalé cukortartalmát fajélesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük).

Az alma előkészítése:

- a) a friss almát mossuk
- b) a hűtött vagy fagyasztott almát felengedtetjük
- c) a sűrítményt visszahígítjuk
- d) amennyiben az előkészített almát nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt almalét pasztörözéssel tartósítjuk

Cefrekészítés

- a) az almát felaprítjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott almát préseléssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük
- c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően
- d) étkezési sav hozzáadása

Erjesztés: fajélesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett.

Derítés, szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével a szilárd anyag és a lé elválasztása.

A széndioxid szint származhat:

- a) erjedésből
- b) szén-dioxid hozzáadásából.

Palackozás: megfelelő töltőberendezésen

2-703/1 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/1 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Almabor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Almabor	OIV-MA-AS313-02	Illósav-tartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Almabor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Almabor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Almabor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid-tartalom	Almabor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid-tartalom meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/2 számú irányelve a körteborról**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)****2- 703/2 számú irányelv****Körtebor
(Pear wine)****I. Általános előírások**

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a körteborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse a körteborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. Kizárólag körtéből készült borok tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, de a gyümölcsborokra vonatkozó korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő termékek 2016. december 31-ig hozhatók forgalomba és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
4. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a II. részben meghatározott termékekre.

II. Termék**1. Termék meghatározása**

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.3.

Körtebor: friss, hűtött, vagy fagyasztott körtéből, préselt, pasztörözött vagy sűrített körteléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a körtéből származzon.

2. Felhasználható anyagok:**2.1. Elsődleges összetevők**

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított körtéből előállított körtelék, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított körtelék, vagy visszahígított sűrített körtelék, pasztörözött körtelék
Fentieken kívül más gyümölcsfaj, vagy annak leve nem használható fel.

Cukor

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Glükóz-fruktóz szörp és/vagy fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/110 szerint)

Szén-dioxid a szénsavas körteborokhoz

14.2.3. élelmiszer kategória szerinti adalékanyagok, kivéve az 1333/2008/EK rendelet II. melléklet B rész 2. szerinti édesítőszerek.

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok.

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	1,2–14
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	g/l legfeljebb
ba) száraz	1,08
bb) félszáraz	1,2
bc) félédes	1,2
bd) édes	1,2
c) Összessav-tartalom, borkősavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l
da) száraz	0–8, vagy legfeljebb a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
db) félszáraz	savtartalom értéke +4
dc) félédes	8,1-15
dd) édes	15,1–40 40 felett
e) Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	16

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szüretlen megjelölés esetén

Szín: a körte színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a körtének megfelelő

Íz: tiszta, a körtének megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az érvényes nemzeti szabványokban találhatók.

4. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a körte szót, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza.

Amennyiben a termék szüretlen, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példa a megnevezésre: Körtebor, édes.

Körtebor száraz, szüretlen.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített körtelék cukortartalmát fajélesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük)

A körte előkészítése:

- a) a friss körtét mossuk
- b) a hűtött vagy fagyasztott körtét felengedtetjük
- c) a sűrítményt visszahígítjuk
- d) amennyiben az előkészített körtét nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt körtelét pasztörözéssel tartósítjuk

Cefrekészítés

- a) a körtét felaprítjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott körtét préssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük
- c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően
- d) étkezési sav hozzáadása

Erjesztés: fajélesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett.

Derítés, szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével a szilárd anyag és a lé elválasztása.

A széndioxid szint származhat:

- a) erjedésből
- b) szén-dioxid hozzáadásából.

Palackozás: megfelelő töltőberendezésen

2-703/2 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/2 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Körtebor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Körtebor	OIV-MA-AS313-02	Illósav-tartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Körtebor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Körtebor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Körtebor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid-tartalom	Körtebor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid-tartalom meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/3 számú irányelve a ribizliborról**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)****2- 703/3 számú irányelv****Ribizlibor
(Red-currant wine
Black-currant wine)****I. Általános előírások**

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a ribizliborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse a ribizliborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. Kizárólag piros- és fekete-ribizliből készült borok tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, de a gyümölcsborokra vonatkozó korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő termékek 2016. december 31-ig hozhatók forgalomba és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
4. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a II. részben meghatározott termékekre.

II. Termék**1. Termék meghatározása**

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.4.

Ribizlibor: friss, hűtött, vagy fagyasztott ribizliből, préselt, pasztörözött vagy sűrített ribizliléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a ribizliből származzon.

2. Felhasználható anyagok:**2.1. Elsődleges összetevők**

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított ribizliből előállított ribizlilé, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított ribizlilé, vagy visszahígított sűrített ribizlilé, pasztörözött ribizlilé
Fentieken kívül más gyümölcsfaj, vagy annak leve nem használható fel.

Cukor

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Glükóz-fruktóz szörp és/vagy fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/110 szerint)

Szén-dioxid a szénsavas ribizliborokhoz

14.2.4. élelmiszer kategória szerinti adalékanyagok

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok.

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	1,2–14
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	g/l legfeljebb
ba) száraz	1,08
bb) félszáraz	1,2
bc) félédes	1,2
bd) édes	1,2
c) Összessav-tartalom, borkősavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l
da) száraz	0–8, vagy legfeljebb a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
db) félszáraz	8,1-15
dc) félédes	15,1–40
dd) édes	40 felett
e) Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	16

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szűretlen megjelölés esetén

Szín: a ribizli színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a ribizlinek megfelelő

Íz: tiszta, a ribizlinek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az érvényes nemzeti szabványokban találhatók.

4. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a ribizli szót, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza.

Amennyiben a termék szűretlen, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példa a megnevezésre: Ribizlibor, édes.

Ribizlibor száraz, szűretlen.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített ribizlilé cukortartalmát fajélesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük)

A ribizli előkészítése:

- a) a friss ribizlit mossuk
- b) a hűtött vagy fagyasztott ribizlit felengedtetjük
- c) a sűrítményt visszahígítjuk
- d) amennyiben az előkészített ribizlit nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt ribizlilét pasztörözéssel tartósítjuk

Cefrekészítés

- a) a ribizlit roppantjuk, zúzzuk, passzírozzuk
- b) az összezúzott ribizlit préssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük
- c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően
- d) víz hozzáadása a savtartalom tompítására

Erjesztés: fajélesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett

Derítés, szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével a szilárd anyag és a lé elválasztása.

A széndioxid szint származhat:

- a) erjedésből
- b) szén-dioxid hozzáadásából.

Palackozás: megfelelő töltőberendezésen

2-703/3 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/3 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS313-02	Illósav-tartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid-tartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid-tartalom meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/4 számú irányelve a szilvaborról**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)****2- 703/4 számú irányelv****Szilvabor
(Plum wine)****I. Általános előírások**

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a szilvaborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse a szilvaborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. Kizárólag szilvából készült borok tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, de a gyümölcsborokra vonatkozó korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő termékek 2016. december 31-ig hozhatók forgalomba és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
4. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a II. részben meghatározott termékekre.

II. Termék**1. Termék meghatározása**

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.4.

Szilvabor: friss, hűtött, vagy fagyasztott szilvából, préselt, pasztörözött vagy sűrített szilvaléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a szilvából származzon.

2. Felhasználható anyagok:**2.1. Elsődleges összetevők**

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított szilvából előállított szilvalé, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított szilvalé, vagy visszahígított sűrített szilvalé, pasztörözött szilvalé
Fentieken kívül más gyümölcsfaj, vagy annak leve nem használható fel.

Cukor

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Glükóz-fruktóz szörp és/vagy fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/110 szerint)

Szén-dioxid a szénsavas szilvaborokhoz

14.2.4. élelmiszer kategória szerinti adalékanyagok

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok.

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	1,2–14
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	g/l legfeljebb
ba) száraz	1,08
bb) félszáraz	1,2
bc) félédes	1,2
bd) édes	1,2
c) Összessav-tartalom, borkősavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l
da) száraz	0–8, vagy legfeljebb a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
db) félszáraz	8,1-15
dc) félédes	15,1–40
dd) édes	40 felett
e) Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	16

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szűretlen megjelölés esetén

Szín: a szilva színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a szilvának megfelelő

Íz: tiszta, a szilvának megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az érvényes nemzeti szabványokban találhatók.

4. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a szilva szót, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza.

Amennyiben a termék szűretlen, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példa a megnevezésre: Szilvabor, édes.
Szilvabor száraz, szűretlen.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített szilvalé cukortartalmát fajélesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük)

A szilva előkészítése:

- a) a friss szilvát mossuk, magozzuk
- b) a hűtött vagy fagyasztott szilvát felengedtetjük
- c) a sűrítményt visszahígítjuk
- d) amennyiben az előkészített szilvát nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt szilvalét pasztörözéssel tartósítjuk

Cefrekészítés

- a) a szilvát roppantjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott szilvát préseléssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük
- c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően
- d) étkezési sav hozzáadása

Erjesztés: fajélesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett

Derítés, szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével a szilárd anyag és a lé elválasztása

A széndioxid szint származhat:

- a) erjedésből
- b) szén-dioxid hozzáadásából.

Palackozás: megfelelő töltőberendezésen

2-703/4 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/4 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS313-02	Illósav-tartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid-tartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid-tartalom meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/5 számú irányelve a meggyborról**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)****2- 703/5 számú irányelv****Meggybor
(Sour cherry wine)****I. Általános előírások**

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a meggyborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse a meggyborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. Kizárólag meggyből készült borok tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, de a gyümölcsborokra vonatkozó korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő termékek 2016. december 31-ig hozhatók forgalomba és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
4. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a II. részben meghatározott termékekre.

II. Termék**1. Termék meghatározása**

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.4.

Meggybor: friss, hűtött, vagy fagyasztott meggyből, préselt, pasztörözött vagy sűrített meggyből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a meggyből származzon.

2. Felhasználható anyagok:**2.1. Elsődleges összetevők**

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított meggyből előállított meggylé, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított meggylé, vagy visszahígított sűrített meggylé, pasztörözött meggylé
Fentieken kívül más gyümölcsfaj, vagy annak leve nem használható fel.

Cukor

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Glükóz-fruktóz szörp és/vagy fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/110 szerint)

Szén-dioxid a szénsavas meggyborokhoz

14.2.4. élelmiszer kategória szerinti adalékanyagok

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok.

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	1,2–14
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	g/l legfeljebb
ba) száraz	1,08
bb) félszáraz	1,2
bc) félédes	1,2
bd) édes	1,2
c) Összessav-tartalom, borkősavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l
da) száraz	0–8, vagy legfeljebb a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
db) félszáraz	8,1-15
dc) félédes	15,1–40
dd) édes	40 felett
e) Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	16

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szűretlen megjelölés esetén

Szín: a meggy színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a meggynek megfelelő

Íz: tiszta, a meggynek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az érvényes nemzeti szabványokban találhatók.

4. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a meggy szót, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza.

Amennyiben a termék szűretlen, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példa a megnevezésre: Meggybor, édes.
Meggybor száraz, szűretlen.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített meggylé cukortartalmát fajélesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük)

A meggy előkészítése:

- a) a friss meggyet mossuk, magozzuk
- b) a hűtött vagy fagyasztott meggyet felengedtetjük
- c) a sűrítményt visszahígítjuk
- d) amennyiben az előkészített meggyet nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt meggyét pasztörözéssel tartósítjuk

Cefrekészítés

- a) a meggyet roppantjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott meggyet préssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük
- c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően
- d) víz hozzáadása a savtartalom tompítására

Erjesztés: fajélesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett

Derítés, szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével szilárd anyag és a lé elválasztása

A széndioxid szint származhat:

- a) erjedésből
- b) szén-dioxid hozzáadásából.

Palackozás: megfelelő töltőberendezésen

2-703/5 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/5 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Meggybor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Meggybor	OIV-MA-AS313-02	Illósav-tartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Meggybor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Meggybor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Meggybor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid-tartalom	Meggybor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid-tartalom meghatározása

**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye
a 2017. évi tavaszi vetésekhez**

A találmányok szabadalmi oltalmáról szóló 1995. évi XXXIII. törvény – az EU rendeleteinek megfelelően – szabályozza a növényfajta-oltalomból eredő (Farm Saved Seed - FSS) díjigényt:

„109/A.§ (1) A mezőgazdasági termelő – a hibridek és szintetikus fajták kivételével – a jogosult engedélye nélkül saját gazdaságában szaporítás céljából hasznosíthatja a betakarításból származó olyan terményt, amelyhez a (2) bekezdésben meghatározott növényfajokhoz tartozó, növényfajta-oltalom alatt álló növényfajta vetőmagjának vagy vetőgumójának (a továbbiakban együtt: vetőmag) saját gazdaságában való elvetésével jutott hozzá. E hasznosításra tekintettel – a (4) bekezdésben meghatározott kivétellel – a jogosultat méltányos összegű díjazás illeti meg.”

A gazdálkodói privilégium és a jogosulti díjigény előzetes magalapozására a Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. az alábbiakban közzéteszi a megbízási szerződéseibe foglalt, általa képviselt fajták 1 hektárra eső jogdíj kiszámításához szükséges, megbízó által ajánlott vetőmagmennyiséget és tömegegységre vetített licenszdíj-mértéket.

A visszavetett vetőmag (utántermesztett vetőgumó) utáni „díjfizetési kötelezettség nem terheli azt a mezőgazdasági termelőt, aki szántóföldi növénytermesztéssel 20 hektárnál –, illetve burgonya esetében 1 hektárnál – kisebb területen foglalkozik”.

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenszdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA
Borsó	Astronaute	250	12000
	Atlas	300	9000
	Concorde	250	12000
	Eso	300	9000
	Impuls	300	9000
	Kayanne	300	3100
	Salamanca	250	12000
	Santana	300	9000
	Tinker	300	9000
	Tip	230	11600
Burgonya	Balatoni rózsza	3000	3500
	Démon	3000	3500
	Katica	3000	3500
	Pannónia	3000	5000
	PE Botond	3000	3500
Járó durumbúza	Levante (járó)	220	6180
	Saragolla (járó)	220	6180
Járobúza	Figaro Járó	220	4600

	Mv Karizma (járó)	220	4300
	Mv Kikelet (járó)	220	4300
	SW Kadrilj (járó)	220	4500
Lucerna	KM Maraton	20	30000
	Olimpia	20	40000
Olajlen	GK Sandra	100	10000
	GK Zoltán	100	10000
Tavaszi árpa	Annabell	160	4000
	Bojos	200	4000
	Concerto	200	4600
	Conchita	200	4500
	Ebson	200	4000
	Gesine	160	4000
	GK Habzó	200	4500
	GK Toma	200	4500
	KWS Amadora	200	7000
	Malz	200	4600
	Marthe	160	4000
	Maurítia	200	3100
	Mona	210	8900
	Overture	200	4600
	Paula	210	8900
	Planet	200	4600
	Prestige	200	4600
	Quench	200	4600
	Tocada	200	3100
	Traveler	200	4600
	Victoriana	200	4500
	Wilma	210	8900
	Xanadu	160	4000
Tavaszi búza	Anabel	200	4500
	Astrid	200	4500
	GK Március	200	4500
	Granny	200	4500
	KWS Collada	200	7000

	Lona	220	4300
	Sensas	200	4500
	Vánek	220	4300
Tavaszi durumbúza	Durobonus	210	9450
	Durofox	210	9800
	Duromax	210	9800
	Floradur	200	9500
	Nicodur	210	9800
	Odisseo	220	6180
Tavaszi tritikálé	GK Idus	200	4500
Tavaszi zab	Baron	200	4950
	Effektiv	200	4500
	GK Kormorán	180	4500
	Mv Pehely	150	4300
	Poseidon	160	4000
	Prokop	200	4950
	Raven	160	4000
	Scorpion	160	4000
	Typhon	200	4950

A Duna OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 6000 Kecskemét, Szent István krt. 19/a.

Telefonszám: +3676512422

E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár

Képviselt felek: Csongrádi Borvidék, Hajós-Bajai Borvidék, Kunsági Borvidék.

II. Földrajzi árujelző: Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK:

1. A módosítás tárgya: Lehatárolt terület módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: IV. körülhatárolt terület

b) indoklás: A Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa módosította a Hajós-Bajai OEM termékleírását. A lehatárolt terület kiegészítésre került Bácsszentgyörgy település szőlő termőhelyi kataszter szerint I-II. osztályú határrészeibe tartozó területeivel. A Bácsszentgyörgy település határrészei Csátalja, Dávod borvidéki településekhez illeszkednek. Bácsszentgyörgyön 6,8109 ha szőlőkataszterbe sorolt területet tartanak nyilván és két egyszerűsített adóraktár működik. A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát, mert a kataszterbe sorolt terület adottságai megegyeznek a Hajós Bajai OEM és a Duna OEM lehatárolt területével. A szőlőtermesztés az itt lakók hagyományos gazdasági tevékenységének része. A borvidéki besorolás, valamint a Duna OEM termék előállítási lehetősége jelentősen hozzájárul a települések foglalkoztatási, jövedelemszerzési lehetőségeihez, a helyi falusi vendéglátás fejlesztéséhez.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2016. augusztus 1.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK:

1. A módosítás tárgya: különös borászati eljárások fejezet kiegészítése a szőlőtermesztésre vonatkozó előírásokkal.

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: a módosítás technikai jellegű, szabályozás módosítása (rügyterhelés törlése) egyértelművé teszi a terméskorlátozás megvalósításának módját.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2016. augusztus 1.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK:

1. A módosítás tárgya: ellenőrzési hatáskör

a) a termékleírás érintett fejezetei: **X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje**

b) indoklás: a hegybíró esetében adottak az ellenőrzés feltételei.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2016. augusztus 1.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást a Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa és a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa küldöttgyűlései megtárgyalták.

Kecskemét, 2015. június 9.

Frittmann János s. k.
elnök

Keresztes József s. k.
titkár

I. NÉV

Duna, Dunai

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér fajta és küvé
2. Rozé fajta és küvé
3. Siller fajta és küvé
4. Vörös fajta és küvé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1..	Fehér fajta és küvé	9,0	3,5	9,0	1,0
2.	Rozé fajta és küvé	9,0	3,5	9,0	0,8
3.	Siller fajta és küvé	9,0	3,5	9,0	1,2
4.	Vörös fajta és küvé	9,0	3,5	9,0	1,2

A borok kén-dioxid- és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajta és küvé	Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs- és virágillatokkal, ízekkel, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	Rozé fajta és küvé	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.	Siller fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajta és küvé	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

A. BORKÉSZÍTÉS

NINCS

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2006. február 3-a után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Duna oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek:
 - i. Fejművelés
 - ii. Ernyőművelés
 - iii. Moser művelés és javított Moser művelés
 - iv. Egyes függöny művelés
 - v. Sylvoz művelés

2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:

A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

A 2006. február 3-a előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok.

~~A tőketerhelés beállítása során a tőkenként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 32 rügy/m²-értéket.~~ A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

3. Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

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

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

4. A szőlő minimális cukortartalma:

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér fajta és küvé	14,82	9,00
2.	Rozé fajta és küvé	14,82	9,00
3.	Siller fajta és küvé	14,82	9,00

4.	Vörös fajta és küvé	14,82	9,00
----	---------------------	-------	------

5. Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok előállításához mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

1. Csongrádi borvidék: Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérge, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó,

2. Hajós-Bajai borvidék: Baja, [Bácsszentgyörgy](#), Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

3. Kunsági borvidék: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszerend, Jászszerend, Jászszerend, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér fajta és küvé	14,3 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé fajta és küvé	14,3 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Siller fajta és küvé	14,3 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
4.	Vörös fajta és küvé	14,3 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és küvé	Arany sárfehér, Chardonnay, Csabagyöngye, Czerszegi fűszeres, Ezerjő, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zefír, Zöld veltelíni,
2.	Rozé fajta és küvé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Siller fajta és küvé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
4.	Vörös fajta és küvé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Duna OEM Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén (Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápióság), illetve a Tizántúl tiszazugi és Csongrád megyei részén terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 200 m alatti, a területek többségén 150 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Duna OEM termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók, valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalajok kialakulása elsősorban a Duna folyónak köszönhető, ami a kelet-nyugati irányú mozgásával évezredek alatt a Duna-Tisza közén hagyta homokos hordalékát. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képességük, ásványi anyagtartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt gyakoriak a tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén.

Az első írásos emlék, ami az itteni - már virágzó - szőlőkultúrát is említi az a Garamszentbenedeki Apátság alapító levele 1075-ből, amit további oklevelek bizonyítanak a XIII. századtól kezdve (pl. Csepel-sziget). A középkorban Magyarország középső részén jelentős lakosság élt, amely elsősorban saját és helyi fogyasztás céljából termelt szőlőt és készített bort. Ez főleg a rosszabb minőségű ivóvíz pótlására szolgált. Ebben az időben alakult ki a kétszintes termelés (szőlő- és gyümölcstermesztés egy területen), aminek hagyománya az 1960-as évekig, a tisztán üzemi szőlő- és gyümölcstelepítések idejéig megmaradt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését, mind a termelés visszaesését hozta magával, bár a török hatóságok kedvezőbb adókkal is igyekeztek a termelési kedvet növelni. A szőlőterületek elsősorban a megmaradó települések (pl. mezővárosok) határaitra korlátozódtak, de a tulajdonosok gyakran a felhagyott területekre évente néhány alkalommal visszajárva is folytatták a termelést. A török uralom megszűnése után kezdődött meg a szőlő- és borkultúra újjászülése. A korábban felhagyott homokterületek megkötése és gazdaságos

hasznosítása ettől kezdve elsősorban a szőlő- és a gyümölcsültetvények létesítésével folyt, aminek központjai szintén a térség mezővárosai voltak. A bor egyre inkább kereskedelmi terméké vált.

A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, viszont szerepét nagymértékben felértékelte. A régióban létrehozott kutatási centrum (Kecskemét-Miklóstelep, 1883) a filoxéra elleni küzdelem egyik központjává vált és a XX. század elejétől kialakuló szakoktatási rendszerrel együtt elősegítette a térségi szőlő-borkultúra fejlődését is. Ebben az időben az itteni termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, valamint a többszörösére nőtt a szőlőfelület is. Ezt segítette a vasút- és közúthálózat fejlesztése is. A termelésben megjelentek a 40-60 hektáros árutermelő ültetvények és 2-3.000 hektóliteres pincészetek.

A II. világháború után a nagy pincészeteket államosították, de a szőlőtermesztés szerkezete az 1960-as évekig nem változott. Ekkor indult meg a koncentrált, nagyfelületű üzemi termelés és a hagyományos fajták (pl. Ezerjó, Kadarka, Kövidinka) mellett más borvidékekről származó fajták (pl. Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling stb.) telepítése is elindult. Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközű, közép magas és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől a további fajtaváltás (világfajták telepítése, pl. Chardonnay, Cabernet sauvignon, stb.), felületbővítés és művelésmód-váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

Az 1990-es évek elejétől - a magyar politikai és gazdasági változások eredményeként - az üzemi szerkezet ismét átalakult jelentős számú - a változó piaci igényeknek jobban megfelelő - kisebb és nagyobb méretű ültetvény és borászati üzem létesült, valamint jelentős területi aprózódás indult meg.

Az Európai Unióhoz történt csatlakozás után (2004) részben az unió szerkezetátalakítási forrásai felhasználásával további fajta-, és művelésmód-váltás, valamint a korszerűtlen ültetvények felszámolásával területcsökkenés vette kezdetét, ugyanakkor a megmaradó ültetvények és borászatok modernizációja és koncentrációja figyelhető meg. Jelenleg, a szerkezetátalakítás keretében az ökológiai adottságokhoz alkalmazkodó, kedvező termesztéstechnológiai adottságokkal rendelkező, a piac igényeinek megfelelő hazai nemesítésű fajták – pld. Cserszegi fűszeres – területének növekedése tapasztalható.

2. A borok leírása

A borok általános jellemzője, hogy elegáns megjelenésű, friss, üde jellegű, finom savösszetételű, közepesen hosszú utóízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző virág, gyümölcs illatokkal, ízekkel rendelkezik.

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

A lehatárolt terület ökológiai sajátosságai a termékekben is jól megmutatkoznak. Az itt termelt borok általában gyorsabban érnek, lágyabb karakterűek és mérsékelt alkohol- tartalmúak. A borok, a homokos talajból adódóan kisebb ásványi anyag tartalommal rendelkeznek, könnyedebbek.

A Duna borrhíó igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét.

A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos népességmegtartó szerepe van.

Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Duna borrégióban telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya meghaladja a 60 %-ot.

Az illatos szőlőfajtákból hagyományosan muskotály borokat állítanak elő.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek neve nem tüntethető fel.

2. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAI végzi.

3. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül

Nem lehetséges.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

a) Nyilvántartások

- i) Keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) Forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) A Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa 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 NÉBIH BAI minősítési jegyzőkönyve alapján készült határozat;
- vii) Az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

b) Bejelentések

- i) A Duna 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 a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephely szerint illetékes hegyközséghez történő előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

5. A kérelem által érintett eredetmegjelöléshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája

a) Hagományos kifejezések:

- i. siller
- ii. védett eredetű bor

b) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- i. „muskotály”: Legalább 85 %-ban a Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Tramini, Zefír, Hamburgi muskotály szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- ii. „primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

- c) Hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés címkén történő megjelentetés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

6. A fajtanév használata

- a) Fajtanév, úgy tüntethető fel, amennyiben a címkén történő megjelentetés betűmérete nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.
- b) Az Arany sárfelhér fajtanév Duna OEM fajtabor megjelölésként nem alkalmazható.
- c) Házasított borok esetén használható kifejezés a küvé, cuvée vagy a házasítás szó.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.
Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság

Név: NÉBIH Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága~~Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság~~

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.: bormi@mgszhnebih.gov.hu

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

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

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

- 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.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa <u>Hegybíró</u>
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró <u>Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa</u>
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró <u>Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa</u>

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

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró HegybíróTerületileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró HegybíróTerületileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	NÉBIH BAI

A Duna-Tisza Közi OFJ termékleírás módosítási kérelme**I. A kérelem benyújtója**

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 6000. Kecskemét, Tatár sor 6.

Telefonszám: +3676512422

E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár

Képviselt felek: Hajós Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Földrajzi árujelző: Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzés**III. A módosítás tárgya****A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK**

-

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

1. A módosítás tárgya: Általános jelölési szabályok módosítása, oly módon, hogy a termékleírás VIII. 1.2. pont alatt a „2. Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűmérete nem lehet nagyobb a földrajzi jelzés betűméreténél.” Mondat törlésre kerül.

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek

b) indoklás: A Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok címkéjén fontosnak tartjuk, hogy a fajta neve kiemelten látszódjon, jól olvasható legyen, ne váljon jellegtelenné, és a címke ne legyen túlságosan zsúfolt.

A módosítás bevezetésének tervezett időpontja: 2016. január 1.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

-

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást/módosításokat az érintett hegyközségek felhatalmazása alapján a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályszerűen összehívott küldöttgyűlésén véleményezte és elfogadta. Képviselt felek, úgymint a Hajós Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, valamint a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa hegyközségei vonatkozó határozatainak másolatát mellékeljük.

Kecskemét, 2015. november 25.

Frittmann János s. k.
elnök

Keresztes József s. k.
titkár

I. NÉV

Duna-Tisza közí

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

5. Fehér fajta és küvé
6. Rozé fajta és küvé
7. Siller fajta és küvé
8. Vörös fajta és küvé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1..	Fehér fajta és küvé	8,0	3,5	4,5	1,0
2.	Rozé fajta és küvé	8,0	3,5	4,5	0,8
3.	Siller fajta és küvé	8,0	3,5	4,5	1,2
4.	Vörös fajta és küvé	8,0	3,5	4,5	1,2

A borok kén-dioxid- és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajta és küvé	Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virág illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	Rozé fajta és küvé	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.	Siller fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajta és küvé	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 Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

NINCS

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok

- a. A 2012. január 1-e előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölésű borok.
- b. 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényről származó szőlőből készülhetnek Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek:
 - i. Fejművelés
 - ii. Ernyőművelés
 - iii. Moser művelés és javított Moser művelés
 - iv. Egyes függöny művelés
 - v. Sylvoz művelés

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok

- a. Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha.
- b. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.
- c. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Bács-Kiskun megye, Csongrád megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye és Pest megye szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A maximális hozam - seprős borban kifejezve - legfeljebb **120 hl/ha** lehet. Ez a hozam nem haladhatja meg a **17.100 kg/ha** szőlőtermést.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és küvé	Aletta, Arany sárfehér, Bianca, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csillám, Ezerfürtő, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngy rizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Kerner, Királyleányka, Kövidinka, Kunleány, Lakhegyi mézes, Leányka, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Odysseus, Orpheus, Pátria, Pelso, Pinot blanc, Piros veltelíni, Pozsonyi fehér, Pölöskei muskotály, Rajnai rizling, Refrén, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Viktória gyöngye, Villard blanc, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi Muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt
2.	Rozé fajta és küvé	Alicante bouschet, Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dunagyöngye, Hamburgi Muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Merlot, Nero, Pannon frankos, Pinot noir, Rubintos, Turán és Zweigelt.
3.	Siller fajta és küvé	Alicante bouschet, Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dunagyöngye, Hamburgi Muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Merlot, Nero, Pannon frankos, Pinot noir, Rubintos, Turán és Zweigelt.
4.	Vörös fajta és küvé	Alicante bouschet, Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dunagyöngye, Hamburgi Muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Merlot, Nero, Pannon frankos, Pinot noir, Rubintos, Turán és Zweigelt.

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Duna-Tisza közí oltalom alatt álló földrajzi jelzés területe Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén (Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápióság), illetve a Tiszántúl tiszazugi és Csongrád megyei részén terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság a területek többségén 150 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

A Duna-Tisza közí oltalom alatt álló földrajzi jelzés termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók. A homoktalajok kialakulása elsősorban a Duna folyónak köszönhető, ami a kelet-nyugati irányú mozgásával évezredek alatt a Duna-Tisza közén hagyta homokos hordalékát. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, ami segíti a szőlő érését.

Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képességük, ásványi anyagtartalmuk alacsony. A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt téli, tavaszi és az őszi fagyokra is számítani kell. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450- 500 mm.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő és borkultúra területén. Ez részben az ágazat középkori virágzásához, majd a török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahasznosításához (megkötéséhez) kapcsolódik. A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész érintetlenül hagyta, és szerepét nagymértékben felértékelte.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása.
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása.

2. A borok leírása

A borok gyorsan fejlődnek, könnyűek, kisebb savtartalmuk következtében lágyabbak.

A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A siller és vörösborok általában gyümölcsösek, könnyed, kevésbé mély színűek, csersavaik szintén gyorsan fejlődnek.

A borok ásványi anyag tartalma, a homokos talajra jellemzően, alacsony.

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

Az ökológiai környezet - a homoktalajnak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. A termőhely borai rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez jól adaptálható fajta elterjedését eredményezte (Bianca, Kövidinka, Cserszegi fűszeres, stb.).

A Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzés igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához.

A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák. Az itt telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya Magyarországon a legnagyobb (több mint 60%), ezekből alakul ki a borok termelésének gerince. Az ökológiai viszonyokhoz jól adaptálódott *Vitis Vinifera* szőlőfajból, vagy annak és a *Vitis* nemzetséghez tartozó fajoknak a keresztezéséből létrejött (toleráns és rezisztens) szőlőfajták piaca egyre nagyobb, ezzel biztosítható a jövedelmezőség.

A Duna-Tisza köze ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

Az életmódváltozás megváltoztatta a borfogyasztási szokásokat, melynek eredményeként fokozott igény jelentkezik az illatos, mérsékelt alkohol tartalmú, friss borok iránt. A termőhely adottsága, a termesztett fajták valamint a borászatok technológiai felkészültsége lehetőséget teremt ezen igények kielégítésére.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a. Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés helyett használható „tájbor” hagyományos kifejezés.

2. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A borok érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAI végzi.

3. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek neve nem tüntethető fel.

4. Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg. Az a termék, amely a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölés kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölésként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér fajta és küvé	13,43	8,00
2.	Rozé fajta és küvé	13,43	8,00
3.	Siller fajta és küvé	13,43	8,00
4.	Vörös fajta és küvé	13,43	8,00

Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához általánosságban, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül

Nem lehetséges.

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

b) Nyilvántartások

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

b) Bejelentések

- A földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a területileg

illetékes hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

7. A kérelem által érintett földrajzi jelzéshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája

d) Hagyományos kifejezések:

- iii. siller
- iv. tájbor

e) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- i) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban Aletta, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Muscat ottonel, Nektár, Pölöskei muskotály, Trimini szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- ii) „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

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

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

(2) megyei 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>

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.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Hegybíró</p> <p>Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Hegybíró</p> <p>Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, KBHBB titkár határozata 	Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága

A Hajós-Baja (Hajós-Bajai) OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: *Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanács*

Cím: *6500 Baja, Árpád tér 1.*

Telefonszám: *06-79/421-125*

E-mail cím: *hajosbajaiht@gmail.com*

Képviselő: *Koch Csaba elnök*

II. Földrajzi árujelző: Hajós-Baja (Hajós-Bajai) (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

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 bor termékkategória kiegészítése új bortípusokkal.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel

b) indoklás: A bortípusok bővítésével jobban kifejezhetővé és megjeleníthetővé válik a Hajós-Bajai borok egyedisége, sokfélesége. A késői szüretből származó borok testesek, a készítés módjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot is tartalmazhatnak. A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző. Sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel, melyben a fahordós és palackos érlelésre jellemző illataromák dominálnak. A jégborok teltek, a maradék cukortartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes ízharmoniót mutatnak.

c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

2. A meglévő bortípusok érzékszervi leírásának módosítása, összhangba hozása az újonnan bevezetendő bortípusokkal

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

b) indoklás: Az új bortípusok jelentősen kibővítik a Hajós-Bajai borok körét, így a meglévő bortípusok érzékszervi leírását is módosítani kell.

c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

3. Körülhatárolt területek kibővítése Bácsszentgyörgy szőlő, termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeivel

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület
- VIII. További feltételek

- b) indoklás: Bácsszentgyörgy település határrészei Csátalja és Dávod borvidéki településekhez illeszkednek. A településen 6,8109 ha szőlőkataszterbe sorolt területet tartanak nyilván és két egyszerűsített adóraktár működik. A terület adottságai megegyeznek a Hajós-Bajai OEM termőhely és termék kapcsolatát tartalmazó leírásával. A szőlőtermesztés az itt lakók hagyományos gazdasági tevékenységének része.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

4. A pezsgő analitikai paramétereinek módosítása

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
- b) indoklás: Jelenleg érvényben lévő szabályozás a hatályos jogszabályokhoz igazítjuk.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

5. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - V. Maximális hozam
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- b) indoklás: A Hajós-Bajai borvidék pezsgőkészítési hagyományaiból kiindulva szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat is szeretnénk készíteni. A borvidéken termelt szőlőfajták közül több gazdag illat-, íz-, és gyümölcsaromával, valamint üde savakkal rendelkezik, amely megfelelő alapot képez a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

6. Az engedélyezett szőlőfajták listájának kibővítése a boroknál: Generosa fajtaival

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Generosa fajta fagyűrő, betegségeknek ellenálló, könnyen művelhető szőlő, üde, friss, divatos bort adó fajta. Ez a szőlőfajta az utóbbi időben van terjedőben borvidékünkön, jelenleg 12,4 hektáron termesztik.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

7. Az engedélyezett szőlőfajták listájának kibővítése a pezsgónél:

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: Ezeknek a szőlőfajtáknak van hagyománya a borvidéken a pezsgőgyártásban. A színnek (fehér pl. Chardonnay, rosé pl. Kékfrankos, vörös pl. Kékfrankos) megfelelő elegáns, kellemes bor illattal és zamattal viszonylag magas és éles savtartalom mellett a pezsgő alapbor alkotórészei harmónikusak. A palackos erjedést követően a másodlagos illatanyagok és aromák gazdagságát bemutató tartós gyöngyözéssel rendelkező pezsgőbor. Muskotályos-illatos pezsgő (Cserszegi fűszeres) készítésekor a szőlőfajtára és termőfajra jellemző illat-és zamatanyagokkal egészül ki a neutrális gazdagságot bemutató ízvilág.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

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)

8. Az analitikai előírások maximális összes alkoholtartalomra vonatkozó előírásainak (oszlop) törlése

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
- b) indoklás: A korábbi szabályozás nem indokolt, mert az éghajlat változás miatt több évjáratban is előfordult már, hogy magasabb volt a borok természetes összes alkoholtartalma. A törlés a borok minőségére nem gyakorol negatív hatást.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

9. A jelölési szabályok c) pontjának törlése (kifejezések használatára vonatkozó formai előírás)

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A bor vásárlása során a fajtanév hangsúlyosabb módon szerepel a köztudatban, ezért úgy érezzük, hogy a borértékesítést elősegítené „A jelölési szabályok c.) pontjának törlése.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

10. A kiszerelési szabályok b) pontjának törlése (csak üvegpalackos forgalomba hozatali szabály)

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A korszerű csomagolási technológiák bővülése lehetővé teszik a borászatok számára a 3-5-10 literes bagin-boxok használatát, melyben a minőség megóvása mellett tudják forgalomba hozni boraikat.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

11. Az illetékes helyi borbírálni bizottság kijelölésére vonatkozó pont és működésére vonatkozó rész, valamint ellenőrző hatóság ellenőrzési körére vonatkozó rész törlése

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
 - IX. Ellenőrzések
- b) indoklás: A Helyi Borbírálni Bizottság működése megnehezíti a termelők borainak forgalomba hozatalát, annak időbeni késleltetésével. A bizottság működésének is nehéz megfelelő technikai és pénzügyi feltételeket teremteni, ezért nem tudja rugalmasan megoldani a borászati üzemek borminősítéssel kapcsolatos igényeit.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

12. Az illetékes helyi borbírálni bizottság jegyzőkönyve alapján történő titkári határozat készítési kötelezettség törlése

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A Helyi Borbírálni Bizottság nem működik a borvidéken, ezért kérjük a törlést.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

13. A hegyközségi feladatok ellátásának rendjében az ellenőrzések felelősének a hegybíró kijelölése

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje
- b) indoklás: A hegybíró esetében adottak az ellenőrzés feltételei
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

14. A hegyközségi feladatok ellátásának rendjében a forgalomba hozatali eljárásra vonatkozó táblázatrész módosítása

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje
- b) indoklás: A hatályos jogszabályok alapján nem indokolt a hegybíró általi mintavétel, ezért kérjük törölni. Az érzékszervi minősítés nem a hegybíró feladata, ezért kérjük törölni. A forgalombahozatali eljáráshoz a hegybíró a bor származását igazoló dokumentumot (a bor származási bizonyítványt) adja ki.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

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)

15. Technikai jellegű módosítás (formai)

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - III. Különös borászati eljárások
- b) indoklás: A fejezet táblázatai jelentős formai átalakításon estek át az egyszerűbb értelmezés és áttekinthetőség céljából. Elkülönültek a kötelező és a nem engedélyezett eljárások.
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

16. Technikai jellegű módosítás (borászati hatóság névváltozása)

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - IX. Ellenőrzések
- b) indoklás: A borászati hatóság névváltozása miatt indokolt az új név bevezetése a termékleírásba
- c) A módosítás hatályba lépése: 2016. aug. 1.

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

Baja, 2016. június 21.

*Koch Csaba s. k.
elnök*

I. NÉV

Hajós-Baja, Hajós-Bajai

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér fajta és cuvée
2. Rosé fajta és cuvée
3. Vörös fajta és cuvée
4. Siller fajta és cuvée
5. Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée
6. Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée
7. Prémium fehér fajta és cuvée
8. Prémium rosé fajta és cuvée
9. Prémium vörös fajta és cuvée
10. Fehér jégbor
- ~~3-11.~~ Vörös jégbor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)
1.	Fehér <u>fajta és cuvée</u>	9,00	9,00	3,5	1,08
2.	Rosé <u>fajta és cuvée</u>	9,00	9,00	3,5	1,08
3.	Vörös <u>fajta és cuvée</u>	9,00	9,00	3,5	1,2
4.	<u>Siller fajta és cuvée</u>	<u>9,00</u>	<u>9,00</u>	<u>3,5</u>	<u>1,2</u>
5.	<u>Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée</u>	<u>9,00</u>	<u>12,08</u>	<u>3,5</u>	<u>1,4</u>
6.	<u>Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée</u>	<u>9,00</u>	<u>12,08</u>	<u>3,5</u>	<u>1,4</u>
7.	<u>Prémium fehér fajta és cuvée</u>	<u>9,00</u>	<u>10,97</u>	<u>3,5</u>	<u>1,08</u>
8.	<u>Prémium rosé fajta és cuvée</u>	<u>9,00</u>	<u>10,89</u>	<u>3,5</u>	<u>1,08</u>
9.	<u>Prémium vörös fajta és cuvée</u>	<u>9,00</u>	<u>10,89</u>	<u>3,5</u>	<u>1,2</u>
10.	<u>Fehér jégbor</u>	<u>9,00</u>	<u>16,66</u>	<u>3,5</u>	<u>1,4</u>
11.	<u>Vörös jégbor</u>	<u>9,00</u>	<u>16,66</u>	<u>3,5</u>	<u>1,4</u>

-Fentiekben túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér <u>fajta és cuvée</u>	<u>Színe a Zöldes-fehértől a, halvány szalmasárgáig terjed, a színű, i Intenzív illatú, könnyű, gyakran lágy savú, virágos vagy gyümölcsös vagy citrusos jegyekkel rendelkező bor, száraz vagy féledes borok, melyek meghatározó jegye a virágos vagy gyümölcsös illat</u>
2.	Rosé <u>fajta és cuvée</u>	<u>Színe a lazacszíntől a halvány pirosig terjed. Friss üde gyümölcsös, redukált technológiával készült bor. Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya, hagymahéj vagy lazac színű, könnyed, élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illatú borok, a hordós érlelés</u>

		<u>nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal</u>
3.	Vörös <u>fajta és cuvée</u>	Üde, gyümölcsös vörösborok: erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű, egyszerű, gyümölcsös, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően élénk savtartalommal és alacsony alkoholtartalommal Közepesen telt és testes vörösborok: sötét rubin, halvány gránát színű, fűszeres illat karakterű, telt ízű, határozott tannintartalmú, részleges vagy fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó
4.	<u>Siller fajta és cuvée</u>	<u>Erőteljesebb piros, világos rubin színű, intenzív gyümölcsös illatú, élénk savéretű és minimális tannintartalmú borok friss, gyümölcsös karakterrel.</u>
5.	<u>Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée</u>	<u>Arany színű, komplex illatú, telt, olajos textúrával, gazdag ízaromával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal rendelkező bor..</u>
6.	<u>Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée</u>	<u>Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illatú, telt, olajos textúrával, gazdag ízaromával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal rendelkező bor..</u>
7.	<u>Prémium fehér fajta és cuvée</u>	<u>Színe a zöldes-fehértől az aranyig terjedhet. Intenzív összetett illat és zamatanyag gazdagságával elsősorban virágos, gyümölcsös és citrusos jegyeket hordoz. Reduktív és érlelt testes borok is megjelenhetnek.</u>
8.	<u>Prémium rosé fajta és cuvée</u>	<u>Színe lazacszíntől a halványpirosig terjed. Elegánsan friss üde gyümölcsös illatú, reduktív technológiával készült bor.</u>
9.	<u>Prémium vörös fajta és cuvée</u>	<u>Sötét rubin, halvány gránát színű, fűszeres illatkarakterű, telt ízű, határozott tannintartalmú, részleges vagy fahordós érlelésű bor, melyben a tölgyfa íz nem uralkodó. A hosszabb érlelés hatására aszaltgyümölcsre, lekvárookra jellemző illatok, zamatok fejlődnek ki benne.</u>
10.	<u>Fehér jégbor</u>	<u>Óarany színű. Gazdag, komplex illatú. Kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.</u>
11.	<u>Vörös jégbor</u>	<u>Bronz-vörös színű. Gazdag, komplex illatú. Kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, aszalt gyümölcsökre emlékeztető zamatanyagokkal rendelkező bor.</u>

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rosé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	<u>10.009,00</u>	<u>5.09,00</u>	<u>11.35,0</u>	<u>0.81,08</u>	3.0
2.	Rosé	<u>10.009,00</u>	<u>5.09,00</u>	<u>11.35,0</u>	<u>1.080.8</u>	3.0
3.	Vörös	<u>9.0010.00</u>	<u>9.005.0</u>	<u>11.35,0</u>	<u>1.080.8</u>	3.0

Fentieken túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe: zöldes-fehér, őszibarack, halvány szalmasárga Illata: intenzív gyümölcsös, virágos Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű Gyöngyözése: egyenletes, tartós
2.	Rosé	Színe: halvány rózsaszín, hagymahéj vagy lazac szín Illata: határozott gyümölcsre emlékeztető Íze és zamata: harmonikus, finom savérzetű Gyöngyözése: finom, tartós
3.	Vörös	Színe: rubin, sötét rubin Illata: intenzív, fiatalos, gyümölcsös illatjegyek Íze és zamata: fűszeres, gyümölcsös, karakteres Gyöngyözése: tartós, egyenletes

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rosé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0
2.	Rosé	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0
3.	Vörös	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe: zöldes-fehér, szalmasárga Illata: intenzív gyümölcsös, friss szőlő illatú Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű, alacsonyabb alkoholtartalommal rendelkező bor Gyöngyözése: enyhe
2.	Rosé	Színe: lazacszíntől a világos pirosig terjed Illata: friss szőlő illatú Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű, alacsonyabb alkoholtartalommal rendelkező bor Gyöngyözése: enyhe
3.	Vörös	Színe: rubin, sötét rubin Illata: intenzív, fiatalos, gyümölcsös illatjegyek Íze és zamata: fűszeres, gyümölcsös Gyöngyözése: enyhe

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér <u>fajta és cuvée</u>	<u>nincsa szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni musttisztítás</u>	<u>nincs</u>
2.	Rosé <u>fajta és cuvée</u>	<u>nincsa szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni musttisztítás</u> <u>prézelés csak szakaszos üzemű préssel</u>	<u>nincs</u>
3.	Vörös <u>fajta és cuvée</u>	<u>nincshéjon erjesztés</u> <u>prézelés csak szakaszos üzemű préssel</u>	<u>nincs</u>
4.	Siller <u>fajta és cuvée</u>	<u>nincs</u>	<u>nincs</u>
5.	<u>Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée</u>	<u>nincs</u>	<u>alkoholtartalom növelés, édesítés</u>
6.	<u>Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée</u>	<u>nincs</u>	<u>alkoholtartalom növelés, édesítés</u>
7.	<u>Prémium fehér fajta és cuvée</u>	<u>nincs</u>	<u>édesítés</u>
8.	<u>Prémium rosé fajta és cuvée</u>	<u>nincs</u>	<u>édesítés</u>
9.	<u>Prémium vörös fajta és cuvée</u>	<u>nincs</u>	<u>édesítés</u>
10.	<u>Fehér jégbor</u>	<u>-7 °C fok alatti hőmérsékleten kell szüretelni, szőlő prézelése fagyott állapotban történik</u>	<u>alkoholtartalom növelés, édesítés</u>
11.	<u>Vörös jégbor</u>	<u>-7 °C fok alatti hőmérsékleten kell szüretelni, szőlő prézelése fagyott állapotban történik</u>	<u>alkoholtartalom növelés, édesítés</u>

2. PEZSGŐ

	Pezsgő Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	
	Fehér	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslikőr összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson	
	Rosé	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor	

		<p>használható</p> <p>a tirázslikőr összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény</p> <p>az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után</p> <p>a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható</p> <p>tárolás 20°C-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson</p>	
	Vörös	<p>csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható</p> <p>a tirázslikőr összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény</p> <p>az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után</p> <p>a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható</p> <p>tárolás 20°C-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson</p>	

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

6. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
2012. január 1. után létesített ültetvény esetén: takarásos fejművelés, alacsony és közép magas kordon, bakművelés, ernyő művelés, Moser művelés, Sylvoz művelés, javított Moser művelés, egyes függöny művelés

7. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
2012. január 1. után létesített ültetvény esetén:
 - tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha
 - sortávolság: 1.00-3.60m
 - tőtávolság: legalább 0.6-1.20m (ikertőkés ültetvény esetén a tőtávolság átlagos értéke az irányadó)

8. Rügyterhelés: legfeljebb 12 élő világos rügy/m²

9. A szüret időpontjának meghatározása: az illetékes hegyközség választmányának döntése alapján, amit az augusztus 1-étől heti rendszerességgel elvégzett próbaszüret alapján állapít meg.

10. A szőlő minősége:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([IMM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér fajta és cuvée	14,90	9,00
2.	Rosé fajta és cuvée	14,90	9,00

<u>3.</u>	<u>Vörös fajta és cuvée</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>
<u>4.</u>	<u>Siller fajta és cuvée</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>
<u>5.</u>	<u>Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée</u>	<u>19,00</u>	<u>12,08</u>
<u>6.</u>	<u>Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée</u>	<u>19,00</u>	<u>12,08</u>
<u>7.</u>	<u>Prémium fehér fajta és cuvée</u>	<u>17,50</u>	<u>10,97</u>
<u>8.</u>	<u>Prémium rosé fajta és cuvée</u>	<u>17,40</u>	<u>10,89</u>
<u>9.</u>	<u>Prémium vörös fajta és cuvée</u>	<u>17,40</u>	<u>10,89</u>
<u>10.</u>	<u>Fehér jégbor</u>	<u>25,00</u>	<u>16,66</u>
<u>11.</u>	<u>Vörös jégbor</u>	<u>25,00</u>	<u>16,66</u>

2. PEZSGŐ

	<u>Bortípus</u>	<u>A szőlő minimális természetes cukortartalma</u> <u>Magyar mustfok ([MM°],</u> <u>17,5 °C-on)</u>	<u>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma</u> <u>(%vol), 20 °C-on</u>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>
<u>2.</u>	<u>Rosé</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	<u>Bortípus</u>	<u>A szőlő minimális természetes cukortartalma</u> <u>Magyar mustfok ([MM°],</u> <u>17,5 °C-on)</u>	<u>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma</u> <u>(%vol), 20 °C-on</u>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>
<u>2.</u>	<u>Rosé</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Baja, [Bácsszentgyörgy](#), Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút, településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér fajta és cuvée	100	14,3
2.	Rosé fajta és cuvée	100	14,3
3.	Vörös fajta és cuvée	100	14,3
4.	Siller fajta és cuvée	100	14,3
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	70	10,0
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	70	10,0
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	85	11,5
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	85	11,5
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	85	11,5
10.	Fehér jégbor	42	6,0
11.	Vörös jégbor	42	6,0

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	hl/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14,3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbör
2.	Rosé	14,3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbör
3.	Vörös	14,3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbör

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14,3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbör
2.	Rosé	14,3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbör
3.	Vörös	14,3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbör

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és cuvée	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa , Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát
2.	Rosé fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
4.	Siller fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Kövidinka, Olasz rizling, Rajnai rizling
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Pinot Noir
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
10.	Fehér jégbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Olasz rizling, Rajnai rizling,
11.	Vörös jégbor	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Ottonel muskotály , Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Ottonel muskotály , Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát
2.	Rosé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir,
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát

2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir, Pinot blanc

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe Magyarország déli részén, a Telecskai dombok északi nyúlványain helyezkedik el. Nyugatról a Duna folyó, északról és keletről a Duna-Tisza-Közi Homokhátság, délről az országhatár határolja.

A termőtáj kialakításában a Duna folyó meghatározó szerepet játszott. A folyó szabályozását követően alakult ki a folyó jelenlegi medre.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a változatos domborzati viszonyok határozzák meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 150 m.

A domborzat jellemzően észak-nyugat, dél-kelet irányú váltakozó domb-völgy vonulatokkal jellemezhető, ami kedvező fekvéseket biztosít szőlő ültetvények számára. A szintkülönbségek a 10-20 métert is meghaladhatják. A területek lejtése 2-10 %.

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőhelyeinek a főként a lösz alapon található meszes lepelhomoktalajok a jellemzők (humuszos és futó homok), valamint a kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok is fellelhetők.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, és a viszonylag kis tengerszint feletti magasság miatt gyakorik a tavaszi és az őszi fagyok is.

Az átlaghőmérséklet 11-12 °C körüli. A napfényes órák átlaga 2000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúra – ahogyan általában a magyarországi is – a római korra vezethető vissza.

A Hajós-Bajai borvidék területe az antik Római Birodalom határterületén feküdt (a Duna folyó jelentette a „limest”, a Birodalom határát), de annak hatása erre a térségre is kiterjedt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését és a termelés visszaesését hozta magával.

A török kiűzését követően németajkú családok – főként a sváb lakosok betelepítése volt meghatározó a szőlőtermelés újjászületésében és a termőhelyre jellemző pincekultúra és borkészítés technológiájának megteremtésében. A szőlőtermesztést a filoxéra-vész – a homokterületek filoxéra-immunitása miatt – a homokos területekre terelte, de a szőlőrekonstrukciók során kiemelkedő termőhelyi adottságú parcellák ismételten hasznosításra kerültek. 1904-ben középfokú szakoktatás indult Baján.

A II. világháború után nagy pincészetek alakultak ki és a szőlőtermesztés is átalakult. Az egykor szinte kizárólagos hagyományos fajták (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes) mellett a Kékfrankos, Leányka, Muscat Ottonel, Olaszrizling telepítése is elindult.

Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközü és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől további fajtaváltás (világfajták telepítése pl. Chardonnay, Cabernet sauvignon, stb.), felületbővítés és művelésmód váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet hatására testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borok készíthetők a borvidéken. A lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú.

A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző. Sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel, melyben a fahordós és palackos érlelésre jellemző illataromák dominálnak.

A késői szüretből származó borok testesek, a készítés módjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot is tartalmazhatnak.

A jégborok teltek, a maradék cukortartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes ízharmoniót mutatnak.

A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú. A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

A Hajós-Bajai borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában. A szőlőtermelés gazdasági súlya mellett óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve is, hiszen a térségben fontos népességmegtartó szerepe van.

A szőlő és bortermelés és az ahhoz kapcsolódó borturizmus, idegenforgalom fokozatos fejlődése tapasztalható napjainkban is. Itt található Magyarország legnagyobb pincefaluja, a Hajósi Pincefalu.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása

- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása

|

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Hajós-Bajai pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és pezsgőkultúra területén.

A borvidék területén a Hosszúhegyi Állami Gazdaság 1975-ben kezdett pezsgőt készíteni.

A 80-as évekre a termelés elérte a 25 millió palackot évente. Ennek nagy része orosz típusú tankpezsgőként került piacra.

Készült az üzemben hosszabb érlelési idővel készített tankpezsgő is.

A Carmen pezsgőcsaládnak rosé és vörös tagja is került forgalomba.

A 2000-es évek közepétől egy családi borászat klasszikus palackérlelésű pezsgőt állít elő.

2. A borok leírása

Az alapborok elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdagok.

Az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók. A fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, zamatban gazdagok. A vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, cstersavaik határozottak.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van az alapborok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag alapborokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, az alapborok zamatban gazdagok. A siller és vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, cstersavaik határozottak, fejlődésük lassú.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti, borászati és pezsgő készítési technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása.

C. 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

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet olyan stádiumban szüretelnek, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz- és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

A Hajós-Bajai szén-dioxid hozzáadásával készült fehér, rosé és vörös gyöngyöző borok harmónikus savtartalommal, frissességgel, üde, élénk gyümölcsös illattal jellemezhetőek.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termett szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A szőlő ültetvények elhelyezkedése, a klimatikus adottságok, a meszes-löszös tápanyagban gazdag talajok, valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a védett eredetű bor kifejezéssel helyettesíthető.
 - b) A küvé szó a házasítás szóval helyettesíthető.
 - ~~c) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak az eredetmegjelölésnél használt betűméretnél kisebb betűmérettel és attól halványabb színárnyalattal jeleníthető meg.~~
 - d)c) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.
- A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, valamint egyéb, szabályozottan használható kifejezések: barrique, cuvée, muskotály, primőr, prémium, siller, késői szüretelésű, jégbor.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok (minden termék kategória és bortípus esetén):

- a) A Hajós-Bajai borvidék területén lévő pincészetben – helyben fogyasztás esetén – a saját előállítású borokat közvetlenül a tároló edényből vagy palackból lehet forgalomba hozni.
- ~~b) Nagy- és kiskereskedelmi forgalomba, valamint vendéglátó egységek részére a borok kizárólag üvegpalackban hozhatók forgalomba.~~
- e)b) A borok palackozása csak a Hajós-Bajai borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető. Termőhelyen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni. A kiszerelésnek a termőhelyről való kiszállítást követő 90 napon belül meg kell történnie.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

A Hajós-Bajai Borbíráló Bizottság.

VIII/34. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) a 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 Helyi Borminősítő Bizottság minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat.~~
- vii)vi) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) ~~b)~~ Bejelentések
 - Termelési szándék bejelentése: a Hajós-Baja oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő 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.

- i) Borvidéken kívüli szőlőfeldolgozás bejelentése: a borvidéken kívüli szőlőfeldolgozásának szándékát a termelő a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsának köteles bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének naptári évének június 30. napjáig kell megtenni, a bejelentés a soron következő borpiaci évre érvényes.
- ii) Kiszereles előzetes bejelentése: a bort kiszerelésre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerelési szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös településeken.

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 hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bormi@nebihmgszh.gov.hu bmi@mgszh.gov.hu

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

(2) megyei 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 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
I. Strukturális elemek		
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap
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 	Záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv

II. Évjáratfüggő elemek		
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>		
Szőlészeti technológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Záradék vagy jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Jegyzőkönyv Záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlő származás és mennyisége	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés Szőlő származási bizonyítvány
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>		
A bor eredete, mennyisége és minősége	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány
Tovább feldolgozásra átadott bor	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Jegyzőkönyv
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány

III. Forgalomba hozatali eljárás		
<u>Bor származását igazoló dokumentum</u> Mintavétel		<u>Borszármazási bizonyítvány</u> Tételes mintavétel <u>Jegyzőkönyv</u>
<u>Organoleptikus paraméterek</u>	• <u>Érzékszervi minősítés</u>	• <u>Jegyzőkönyv</u>

Az ellenőrzésekért az illetékes hegyközség hegybírója hegyközségek a felelősek.

A Kunság OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
 Cím: 6000. Kecskemét, Szent István krt. 19/a
 Telefonszám: +3676512422
 E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com
 Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár
 Képviselt felek: -

II. Földrajzi árujelző

Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

1. A módosítás tárgya: az engedélyezett fajták kiegészítése a Mátrai muskotály fajtával

a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. Engedélyezett fajták

VIII. További feltételek

b) indoklás: A Mátrai muskotály egy magyar nemesítésű fehérborszőlő-fajta. Kozma Pál és Sz. Nagy László állították elő az Arany sárféher (Izsáki) és az Ottonel muskotály keresztezésével. a Kunsági borvidéken 5,9929 ha területű ültetvényen termesztik a fajtát. Az 56/2014. (IV. 30.) VM rendelet (a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról) 1. számú melléklete az engedélyezett fajták között szerepelteti, a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet (a szőlészeti és a borászati adatszolgáltatás, valamint a származási bizonyítványok kiadásának rendjéről, továbbá a borászati termékek előállításáról, forgalomba hozataláról és jelöléséről) 15. számú melléklete a fajtát a muskotály hagyományos kifejezés esetében felsorolja. Az engedélyezett fajták kiegészítése nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát, mert a Mátrai muskotály fajtával azonos termesztési és szenzorális értéket képviselő fajták szerepelnek a Kunság OEM termékleírásban.

A módosítás bevezetésének tervezett időpontja: 2016. január 1.

2. A módosítás tárgya: Általános jelölési szabályok módosítása, oly módon, hogy a termékleírás VIII. 1.2. pont alatt a „Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak legfeljebb az eredetmegjelölés betűméretével azonos betűmérettel írható a címkére.” Mondat törlésre kerül.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

VIII. További feltételek

b) indoklás: A Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borokon fontosnak tartjuk, hogy a fajta neve kiemelten látszódjon, jól olvasható legyen, ne váljon jellegtelenné, és a címke ne váljon túlságosan zsúfolttá.

A módosítás bevezetésének tervezett időpontja: 2016. január 1.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

1. A módosítás tárgya: A termékleírás előírásainak ellenőrzése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje

b) indoklás: A termékleírásban előírtak ellenőrzése a hegybíró feladata, mivel az ellenőrzés feltételeivel is a hegybíró rendelkezik.

A módosítás bevezetésének tervezett időpontja: 2016. január 1.

Kijelentjük, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást a Kunsági Borvidék Hegyközségei javaslatára a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa a küldöttgyűlésén elfogadta.

Ennek igazolását csatoljuk.

Kecskemét, 2015. november 25.

Frittmann János s. k.
elnök

Keresztes József s. k.
titkár

I. NÉV

Kunság, Kunsági

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

1. BOR

Bortípusok:

- ~~4.~~12. Fehér fajta és cuvée
- ~~5.~~13. Rosé fajta és cuvée
- ~~6.~~14. Siller fajta és cuvée
- ~~7.~~15. Vörös fajta és cuvée
- ~~8.~~16. Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée
- ~~9.~~17. Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée
- ~~10.~~18. Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta és cuvée
- ~~11.~~19. Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta és cuvée
- ~~12.~~20. Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta és cuvée
- ~~13.~~21. Töppedt szőlőből készült fehér fajta és cuvée
- ~~14.~~22. Töppedt szőlőből készült vörös fajta és cuvée
- ~~15.~~23. Fehér jégbor
- ~~16.~~24. Vörös jégbor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)
1.	Fehér fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,0
2.	Rozé fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	0,8
3.	Siller fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,2
4.	Vörös fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,2
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	1,2
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	1,2
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	0,8
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	1,2
12.	Fehér jégbor	9,0	16,66	3,5	0,8
13.	Vörös jégbor	9,0	16,66	3,5	1,2

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajta és küvé	Halványzöld, halvány szalmasárga, erőteljesebb szalmasárga színű, gyakran lágy, alacsony alkoholtartalmú bor, friss, nyári gyümölcs, esetenként citrus karakterrel, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	Rozé fajta és küvé	Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya színű, könnyed élénk savérzetű, gyümölcs illatú és ízű. Cukortartalma alapján lehet száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.	Siller fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatú és ízű, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, lekerekedett savakkal, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajta és küvé	Rubin vagy erőteljesebb rubin színű, intenzív gyümölcs és fűszer aromájú, fiatalos, mérsékelt tannin tartalmú vörösbor, kellemes savérzettel, és alkoholtartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Arany színű, Komplex illatú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal rendelkező bor, gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illataromájú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal. Gyakran maradék cukortartalommal.
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Zöldessárga színű, fajtára jellemző illatú és ízű, élénk savtartalmú, közepesen telt testes és alkoholos karakterű bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, elegánsan finom savérzetű, rendkívül gyümölcsös illatú, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, gyümölcs, esetenként fűszeres illatú, közepesen testes, lágy karakterű vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Arany színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú borok, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcs, esetenként botritisz illatú és ízű, általában félédes vagy édes borok.
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, érett, aszalt gyümölcs és/vagy fűszeres illatú, telt, testes, vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
12.	Fehér jégbor	Óarany színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.
13.	Vörös jégbor	Bronzvörös színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, mérsékelt tannin tartalmú bor.

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

~~1.4.~~ Fehér

~~2.5.~~ Rozé

~~3.6.~~ Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
2.	Rozé	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
3.	Vörös	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0

Fentiekén túlmenően:

- a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint;
- cukormentes extrakttartalom, legalább 16,0 g/l;
- cukortartalom:
 - különlegesen száraz (extra dry): 12-20 g/l;
 - száraz (dry, sec): 17-35 g/l;
 - félszáraz (medium dry, demi sec): 33-50 g/l;
 - édes (sweet, doux): 50 g/l-nél több.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
2.	Rozé	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
3.	Vörös	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

~~1.~~ 4. Fehér

~~2.~~ 5. Rozé

~~3.~~ 6. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
2.	Rozé	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
3.	Vörös	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Enyhén gyöngyöző, halvány zöldes-sárga – halvány szalmasárga színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
2.	Rozé	Enyhén gyöngyöző, halvány halvány rózsaszín – rózsaszín színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
3.	Vörös	Enyhén gyöngyöző, halvány halvány ibolya színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér fajta és küvé	<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; 	–
2.	Rozé fajta és küvé	<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; 	–
3.	Siller fajta és küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	
4.	Vörös fajta és küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	–
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<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; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<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; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	<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; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 	a must javítása, a bor édesítése;
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén 	a must javítása, a bor édesítése;

		palackozható; – 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
12.	Fehér jégbor	– $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatti hőmérsékleten végzett kézi szüret; – a szőlő préselése fagyott állapotban; – erjesztés a kívánt cukortartalomig; – legalább 6 hónapos palackos érlelés;	a must javítása, a bor édesítése;
13.	Vörös jégbor	– $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatti hőmérsékleten végzett szüret; – a szőlő préselése fagyott állapotban; – erjesztés a kívánt cukortartalomig; – legalább 6 hónapos palackos érlelés;	a must javítása, a bor édesítése;

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőművelés előírásai

a) 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 Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek.

2011. december 31-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek:

- Fejművelés;
- Ernyőművelés;
- Moser művelés;
- egyes függöny művelés
- Sylvoz művelés;

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

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

b) A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

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

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A termékek előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

Bortípus/kategória	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)
Bor	14,82	9,0
Késői szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Válogatott szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Töppedt szőlőből készült bor	20,00	12,83
Jégbor	25,00	16,66
Pezsgő	14,82	9,0
Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	14,82	9,0

A szőlő szüretelésénél általában, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható, de kizárólag kézzel szüretelt szőlőből állítható elő:

- késői szüretelésű szőlőből készült bor;
- válogatott szüretelésű szőlőből készült bor;
- töppedt szőlőből készült bor;
- jégbor.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borvidéki települések:

Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér fajta és küvé	100	14,3
2.	Rozé fajta és küvé	100	14,3
3.	Siller fajta és küvé	100	14,3
4.	Vörös fajta és küvé	100	14,3
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	70	10,0
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	42	6,0
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	42	6,0
12.	Fehér jégbor	42	6,0
13.	Vörös jégbor	42	6,0

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	hl/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és küvé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Generosa, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Mátrai Muskotály , Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni. Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt
2.	Rozé fajta és küvé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Siller fajta és küvé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
4.	Vörös fajta és küvé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát,
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
12.	Fehér jégbor	Kövidinka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelíni,
13.	Vörös jégbor	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserzei fűszeres, Ezerjó, Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt;
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserzei fűszeres, Ezerjó, Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt;
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt;

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A termelésére lehatárolt terület Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén valamint a Tiszazugban terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 150 m alatti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Kunság termőhelyein zömmel mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalaj sajátossága, hogy gyorsan melegszik, világos színe a napsugárzást jobban visszaveri, ami segíti a szőlő érését is, valamint 75 %-ot meghaladó kvarctartalma következtében immunis a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége, ásványianyag-tartalma kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők.

Az átlaghőmérséklet 10-11 °C. A vegetációs időszakban gyakoriak - július, augusztus hónapban - a hőségnapok. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente.

A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az első írásos emlékek szerint 1075-ben már szőlőskertek voltak találhatóak a területen. A középkorban a bortermelés elsődlegesen a helyi igények kielégítését szolgálta. A török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahasznosítása és a futóhomok megkötése érdekében a lehatárolt területen szőlőt telepítettek. A szőlőültetvényeket a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, és szerepét nagymértékben felértékelte. A XIX. század végén végrehajtott technológia fejlesztések a térség borainál jelentős minőségjavulást eredményeztek. Az 1900-as évek elejétől a termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, melynek következtében a többszörösére nőtt a szőlőültetvények területe.

A jelenleg is folyamatosan megvalósuló technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását, napjainkban keresett fehér és rozé borok készítését, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok előállítását.

A borvidék szlogenje „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” 2000. óta oltalom alatt áll.

A lehatárolt terület termelőit jellemzi az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet megválasztása, a hagyományos szőlőfajták és újonnan nemesített fajták területi arányainak tudatos kialakítása, és a piaci sajátosságoknak megfelelő szőlészeti és borászati technológia alkalmazása.

2. A borok leírása

A borok gyorsan fejlődnek, mérsékelt savtartalmúak, lágy karakterűek. A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedek, kevésbé mély színűek, cser sav tartalmuk kevésbé markáns. A borok, a meszes homoktalajra jellemzően kevésbé ásványosak.

A válogatott szüretelésű szőlőből készült borok fajtatipikusak, kiegyensúlyozott sav, alkohol cukor harmóniával rendelkeznek.

A késői szüretből származó és töppedt szőlőből készült borok testesek a készítmódjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot tartalmaznak.

A jégborok teltek, a maradék cukor tartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes íz harmóniát mutatnak.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérlett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Kunsági pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjő, Cserszegi fűszeres, stb.).

2. A borok leírása

A pezsgők légiesen könnyűek, friss illatúak és élénk savtartalmúak.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérlett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

C. 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

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Kunsági pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjó, Cserszegi fűszeres, stb.).

2. A borok leírása

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok friss illatúak, könnyedek.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjó, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérlett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

a) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

i) Településnevek feltüntetése

A Kunsági borvidékhez tartozó települések neve, mint a Kunság lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel, kivétel Izsák és Monor települések nevei.

ii) Dűlőnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel és a településnévvel együtt az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:

- Arany-hegy (Ceglédbercel településen)
- Fischer-part (Cegléd és Ceglédbercel településen)

iii) Körzetnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel együtt az alábbi körzetnevek tüntethetők fel:

- Kecskemét mely magába foglalja a Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.
- Tiszaürt mely magába foglalja a Cserkeszőlő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszaürt, Tiszasas, Tiszaug településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.

Körzetnevek feltüntetése esetén a körzethez sorolt település név, mint kisebb földrajzi egység megnevezés nem használható.

Kisebb földrajzi egység neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyről származik.

b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés feltüntetése

~~i) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak legfeljebb az eredetmegjelölés betűméretével azonos betűmérettel írható a címkére.~~

ii) Hagományos kifejezések:

- siller;
- védett eredetű bor;
- késői szüretelésű szőlőből készült bor ;
- válogatott szüretelésű bor.

iii) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Csereszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Muscat ottonel, Mátrai muskotály, Trimini felsorolt szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.

- „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

c) Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.

d) Házasított borok esetén használható

A küvé kifejezés, vagy szinonimájaként a házasítás kifejezés, illetve eredeti írásmóddal a cuvée szó.

2. Borok kiszállítása

A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszerelésnek.

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- a) A borászati termékek kereskedelmi és vendéglátó szervezetek részére kizárólag üvegpalackban értékesíthető.
- b) A bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor palackozását a területileg illetékes hegyközség hegybírója, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkára ellenőrizheti.
- c) Bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor a Kunsági borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető.
- d) Termőhelyen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni.

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A termékek érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAI végzi.

5. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyett használható a „védett eredetű” hagyományos kifejezés is

6. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Borota, Csongrád és Hajós települések területén engedélyezett.

7. 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 eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- vi) Az érzékszervi minősítést végző NÉBIH-BAI minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- vii) Az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

b) Bejelentések

- i) 2.1. Termelési szándék bejelentése

A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a gazdasági aktát vezető hegybíró részére e szándékát bejelentse. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

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) A jégbor készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.

iv) A kiszerelés előzetes bejelentése:

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

A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

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 és Alkoholos Italok Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

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

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: bor@nebih.gov.hu

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

megyei Kormányhivatalok

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

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

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre

- 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.

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

II. Évjaratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	HegybíróKunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem 	HegybíróKunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	HegybíróKunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró HegybíróKunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró HegybíróKunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, 	NÉBIH-BAII

A Mór OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: *Móri Borvidék Hegyközsége*

Cím: 8060 Mór, Zrínyi u. 36.

Telefonszám: 06-22-562-420; 06-30-2844478; 06-30-2777177

E-mail cím: morhkt@t-online.hu

Képviselő: Varga Máté – elnök

II. Földrajzi árujelző: Mór (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

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. Móri Prémium bor termékkategória felvétele

a)

- II. Borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- VIII. További feltételek

b) indoklás: A Móri borvidéken évszázados hagyományai vannak a nagy testű, nehéz, érett fehérborok termelésének. A módosítás ezt a hagyományt, illetve a hagyományhoz kapcsolódó magasabb minőségi kategóriát hivatott védeni, illetve létrehozni a kisebb termésátlagok, a jobb minőségű alapanyag, illetve a megjelölt borászati eljárások betartása által.

c) módosítás alkalmazása: 2017-2018 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

2. Móri minőségi pezsgő termékkategória felvétele

a)

- II. Borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- VIII. További feltételek

b) indoklás: A Móri borvidéken a korábbi évtizedekben már voltak próbálkozások minőségi pezsgő készítésére, mint a volt állami gazdaság, mind családi pincészetek keretein belül. A borvidéken jelenleg is folyik pár családi pincészetben pezsgőkészítés, és a termékek minősége mind a fogyasztók, mind a szakma szemében pozitív megítélést hozott. A borvidék talajtani, klimatikus adottságai, a pincészetek technológiai fejlődése egyaránt alátámasztja, hogy a termékkategóriában rejlő lehetőségeket a borvidéken ki kell használni, természetesen szabályozott, mindenki számára egyenlő feltételek lehatárolása mellett.

c) módosítás alkalmazása: 2016-2017 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

3. Móri illatos minőségi pezsgő termékkategória felvétele

- a)
- II. Borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - V. Maximális hozam
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: Hasonlóan a minőségi pezsgőéhez, borvidék talajtani, klimatikus adottságai, az illatos fajták javára megváltozó fajtaszerkezet, a pincészetek technológiai fejlődése lehetővé teszi, hogy a Móri borvidéken ne csak hagyományos pezsgők, hanem illatos minőségi pezsgők is készülhessenek. Az ehhez szükséges, egységesen szabályozott feltételrendszer megteremtése indokolja a kategória létrehozását.
- c) módosítás alkalmazása: 2016-2017 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek
4. Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele
- a)
- II. Borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - V. Maximális hozam
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A piaci igényeket figyelembe véve a borvidék pincészetei már több éve készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat a lehatárolt termőterületen. A termékek minősége szakmailag is és a fogyasztók által is elismertté tették a móri gyöngyözőborokat. A termékkategórián belüli további fejlődés és előrelépés eléréséhez szükséges a kategória jelen szabályozása.
- c) módosítás alkalmazása: 2016-2017 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek
5. Új engedélyezett szőlőfajták felvétele (Generosa, Pinot blanc, Pinot noir, Syrah)
- a)
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A magyar szőlőnemesítés elmúlt évtizedek-beli munkájának köszönhetően több új szőlőfajta is nemesítésre került, melyek közül a Generosa már több termelő szőlőterületén is előfordul a lehatárolt területen belül. Az elmúlt években a Generosa szőlőfajtából készült borok komoly elismerést váltottak ki szakmai berkeken belül is, és a fogyasztók köreiből is, ezáltal javítják a borvidék hírnevét. A Pinot blanc fajta már évtizedek óta jelen van a borvidéken, igaz csak kis területen, de több pince is önálló borként forgalmazza magas minőség mellett. A fajta értékei egyértelműen kiaknázhatóak a borvidéken. A Pinot noir szőlőfajta engedélyezése a borvidéken fontos a termelők számára, egyrészt a rozéborok, másrészt a pezsgők készítése szempontjából. A rozé a modern borízlést szinte mindenben megtestesítő kategória, mely a hűvösebb klímájú Móri borvidéken egy kitörési pont lehet a klasszikus fehérborok mellett. A syrah fajta nem nagy területen ugyan, de évek óta jelen van a borvidéken. Viszonylag késői virágzása, korai érése előnyös lehet a borvidéken, ahol könnyebb stílusú borok készülnek belőle. Ez a borsosság, fűszeresség, olykor mineralitás teszi a borvidéken különlegessé.
- c) módosítás alkalmazása: 2016-2017 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)

1. névváltozások miatti, illetve adatpontosítások

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- VIII. További feltételek
- IX. Ellenőrzés, a borok mintavétele és érzékszervi minősítése

b) indoklás: technikai jellegű módosítások

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.

Mór, 2016. május 23.

Varga Máté s. k.
elnök

Frey Szabolcs s. k.
hegybíró

I. NÉV

Mór, Móri

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- 9. Fehér
- 10. Rozé
- 11. Vörös
- 12. Prémium

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes sav-tartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	18	4,6 - 11	1,08
2.	Rozé	9,0	18	4,6 - 11	1,08
3.	Vörös	9,0	18	4,6 - 11	1,2
4.	Prémium	12,83	*	4,6 - 11	1,08

Fentiekén túlmenően:

- maximális összes kénssav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,
- a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült fehérborok esetében a minimális összes alkoholtartalom 12,83 % vol, a maximális illósav-tartalom pedig 2 g/l
- a prémium bor maximális összes alkoholtartalma a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A fehérborok zöldfehér - szalmasárga - aranyárga, ugyanakkor halvány vagy világos szín, élénk, üde savéret, virágos illat vagy gyümölcsösség és könnyedség, frissesség jellemzi őket. A hordós érlelés jegyeit többnyire nélkülözik. Közepes testesség esetén jellemzően aromatikusak, illetve karakterisztikusak. Fajtajelölés esetén a fajtajelleg általában jól felismerhető. Kimagasló évjáratok érési feltételei között a borok késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült bor jelöléssel hozhatók forgalomba, melyek kimagasló minőségű desszertborok. Ezen termékek esetében a jellemzően markáns savtartalom és magas alkoholtartalom hosszabb érlelést tesz lehetővé. A hosszabb érlelésnek köszönhetően az érlelés szekunder aromajegyei dominánsan jelennek meg. Arany-óarany színűek, esetenként mineralitással bírnak.
2.	Rozé	A rozéborok rózsaszín - ibolya - lazac (hagymahéj) –halvány piros színűek, könnyedek, gyümölcsösek, éven belüli fogyasztásra készülnek.
3.	Vörös	A vörösborok primőr borként, rövid macerációval (5-7 nap), éven belüli fogyasztásra készülnek, könnyűek, egyszerűek, illatukban és zamatukban a piros bogyós gyümölcsökre emlékeztetnek. Színük halvány rubin vörös.

4.	Prémium	Arany-óarany színűek. A jellemzően markáns savtartalom és magas alkoholtartalom hosszabb érlelést tesz lehetővé. A hosszabb érlelésnek köszönhetően az érlelés szekunder aromajegyei dominánsan jelennek meg, esetenként mineralitással bírnak.
----	---------	---

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	11,0	11,0	4,6 – 10,0	1,08
2.	Rozé	11,0	11,0	4,6 – 10,0	1,08

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halványzöld szín, enyhe aranyárga árnyalattal, illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, alma, nektarin, körte) karaktere köszön vissza. Jellemzően savas karakterű, de nem éles savérzetű, savai jó alapot adnak a pezsgő textúrájának. Az érlelés során a fokozódó krémes zamat mellett jól megőrződnek a gyümölcsös zamatok is.
2.	Rozé	Színére a halvány lazacszíntől a rózsaszínes, esetleg enyhén bíboros árnyalat a jellemző. Illata piros húsú gyümölcsökre emlékeztet (cseresznye, meggy, szeder, áfonya, szamóca), közepesen intenzív, ízében a jó gerincet adó savak mellett a piros bogyós gyümölcsök dominálnak.

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	10,0	6,0	4,6 – 10,0	1,08

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány zöldessárgától az aranyáig terjedhet. Ízében az illatos szőlőfajtákból származó gyümölcsös, virágos jellegű primer jegyek dominálnak. Közepes, vagy élénk savtartalma megfelelő gerincet biztosít mind a száraz, mind a maradék cukortartalommal rendelkező italok számára, és jól illik a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető zamatok mellé.

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	9,0	4,0 – 10,0	1,08
2.	Rozé	9,0	9,0	4,0 – 10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom, az összes cukortartalom és a szén-dioxid túlnyomás a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Rozé	szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	szakaszos üzemű prés használata	-
4.	Prémium	szakaszos üzemű prés használata	borok édesítése, must javítása

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - a. 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
 - b. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
 - i. Fejművelés
 - ii. Bakművelés
 - iii. Ernyő művelés
 - iv. Alacsony kordon művelés
 - v. Középmagas kordon művelés
 - vi. Magas kordon művelés
2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:
 - a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
 - b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tő/hektár
 - c. 2016. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3500 tő/hektár
3. A szőlőültetvény rügyterhelésére vonatkozó szabályok:

Móri bor előállítás kizárólag a maximum 10 világos rügy/m² rügyterhelés esetén engedélyezett.
4. Szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden OEM bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén. Prémium bor esetében csak kézi szüret megengedett.
5. A szőlő minimális cukortartalma:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és
--	----------	---	---

			magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9
3.	Vörös	151,5	9,00; 14,9
4.	Prémium	216,0	12,83; 20,0

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9

6. A szüret időpontjának meghatározása:

A szüret kezdési időpontját az adott hegyközség választmánya augusztus 20-ig évente meghatározza. Az a borászati termék, ami a választmány által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, „Mór” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

7. Fajták jelölésére vonatkozó szabályok:

Móri borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló mindenkori tagállami szabályozásban meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termék kategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

- Egy fajta feltüntetése esetén 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.
- Több fajta feltüntetése esetén 100 %-ban a feltüntetett fajtákból kell készíteni a terméket.
- „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Móri boron, fajta feltüntetése nem engedélyezett.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A termőhely, szőlőtermesztés lehatárolása:

Fejér megye Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe (Móri borvidék) tartozó szőlőterületekről származó szőlő termése használható fel Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	
3.	Vörös	
4.	Prémium	60 hl/ha seprős újbor (8,5 t/ha szőlő)

Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor korlátozottan használható kifejezés csak olyan Prémium boron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 45 hl/ha seprős újbor értéket (8,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve). Jégbor és töppedt szőlőből készült bor korlátozottan használható kifejezés csak olyan Móri Prémium boron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 20 hl/ha seprős újbor értéket (5,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah,
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah,
4.	Prémium	Chardonnay, Ezerjő, Leányka, Olaszrizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,

Muskotály korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett fehérbor az alábbi fajtákból állítható elő:

- Legalább 85%-ban az alábbi fajtákból: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- Legfeljebb 15%-ban: Chardonnay, Ezerjő, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir
2.	Rosé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Syrah, Pinot noir

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Ottonel muskotály, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Tramini

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
2.	Rosé	Kékfrankos, Merlot, Pinot noir

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Fejér megyében, a Vértes és a Bakony hegység közt húzódó Móri-árok Vértes-közeli oldalán fekszik Magyarország egyik legkisebb történelmi borvidéke, a Móri Borvidék.

A borvidék mikroklímájára, uralkodó szélirányára, rányomja bélyegét a Vértes és a Bakony között húzódó Móri árok, mely egy tektonikai törésvonal a Bakony és a Vértes között. Mai morfológiai jellemzőjét a felső-pliocén–negyedidőszaki felszínformálódás szabta meg kavicssapkás tanúhegyekkel, hosszanti, széles dombháttakkal, tagolt hegyláb felszínekkel, lankás hegylábakkal. A Vértes alacsony, sasbércecs-árkos szerkezetű karsztos középhegység.

Döntő többségben löszön, mészkőtörmelékkel kevert löszön és oligocén homokon alakult ki az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, illetve barnaföld. A dolomiton és mészkövön rendzinatalajok találhatók.

Klímája a szőlőtermesztésnek kedvező, bár hűvösebb az átlagnál. Enyhe tél, és egész évben sok légmozgás jellemzi. A nap sugarai nyáron a szőlők nagy részét egész nap érik. Az éves középhőmérséklet 10 °C. A tájat közepes fényviszonyok és 600-650 mm lehullott csapadék jellemzi. A legtöbb eső nyáron, míg a legkevesebb februárban és márciusban esik. Az uralkodó szélirány északnyugati. Általában közepesen hűvös és viszonylag csapadékos idő a jellemző.

b) Emberi tényezők

A vidéken valószínűleg már a római korban is folyt szőlőtermesztés, de a magyar állam megalakulása utáni, XI. századi adománylevelek már egyértelmű bizonyítékai a helyi szőlőkultúrának. Az első írásos emlék a honfoglalás után, a középkorból származik, Csák Miklós nagyúr örökhagyó levelében 1231-ben említik először a vajali (móri) szőlőket.

A török uralom e vidéken a szőlőművelést is rendkívül hátrányosan érintette, mivel a csókakői várban állomásozó török helyőrség kivonulás közben felgyújtotta településeket és ekkor elpusztultak a szőlőültetvények is.

Az ezt követő fellendülésben jelentős szerepe volt a Hochburgok, majd a Lambergerek által a környékre telepített kapucinus rendnek és német telepéseknek, akik magukkal hozták korszerűbb eszközeiket és fejlettebb szőlő- és borkultúrájukat. A móri kapucinusok – akik rendházukat 1694-96 között alapították – szoros kapcsolatban álltak tokaji rendtársaikkal, akik a hagyomány szerint Ezerjő szőlővesszők küldésével segítették a szőlők újratelepítését.

Az Ezerjő – amely ma már a hungaricumok közé tartozik – a 19. századi filoxéra-vészt követő újratelepítések során lett fő szőlőfajta a borvidéken. Mór 1758. évi mezővárossá válásában a szőlészeti-borászat fellendülése is nagy szerepet játszott.

A történelmi feljegyzések tanúsága szerint 1834-ben szüreteltek először a borvidéken aszúsodott alapanyagot. A 19. században a borvidék borai jó szállíthatóságuknak köszönhetően egyre nagyobb mennyiségben kerültek az osztrák piacra.

Bár a vidék első hegyközsége 1882-ben Csákberényben alakult meg, az 1901. évi kérelmezését követően 1928-ban rendeletbe iktatták az önálló Móri Borvidék létrejöttét.

A II. világháborút követően az 1980-as évek végéig a borvidéken a szőlőművelés, feldolgozás technológiai hátterét, a szükséges tárolókapacitásokat és az értékesítési lehetőségek jelentős részét a

Móri Állami Gazdaság biztosította. Az 1980-as évek közepére a szőlőtermő terület elérte a korábbi századokbeli legnagyobb kiterjedését. A fő értékesítési irány ebben az időszakban a belföldi ellátás mellett a szovjet export volt.

Az 1990. évi rendszerváltást követően az Állami Gazdaságot felszámolták, borászati kapacitásait megszüntették, a privatizációval a borvidék sorsa így újra a helyi döntéshozók, az egyéni gazdák és pincészetek kezébe került. Ezzel a gazdaság szerkezete is jelentősen megváltozott. Több családnak vált hivatásává a borászat, így mostanra számos fejlődő pincészet működik Mórton és környékén. A borvidék szőlőtermő területe 685 hektárra csökkent.

E családi pincészetek fejlesztéseinek, több évszázados tapasztalatának valamint szakértelmének köszönhetően válnak a Móri borok egyre népszerűbbé a fogyasztók körében. Ezt a tendenciát bizonyítja az országos és nemzetközi borversenyeken elért számos aranyérem, illetve az értékesítés lehetőségének megnyílása a külföldi piacok felé.

2. A borok leírása

A móri bor illat- és zamatgazdag, viszonylag magas alkohol és savtartalmú, kellemes hatású, általában száraz. Tüzes, testes karaktere és a savak harmóniája magas fokú élvezetet biztosít. Különösen a jó évjáratokban garantálja a borok harmóniáját a határozott savakhoz társuló megfelelő testesség, mely megfelelő pincetechnológia és érlelés mellett prémium borokat tud adni.

A móri borokat a szakirodalom leggyakrabban a kemény, markáns, "férfias" jelzőkkel illeti. Az általában a nagy borokra jellemző gerincesség, testesség, cukor- és savtartalom a vidék borainak meghatározója. A borok kivételes élvezeti értékét adó savgerincét döntően a talajok magas mésztartalma biztosítja. Ugyanez a savgerinc adja a Prémium borok esetében azt az eltarthatóságot, mely akár évekre fejlődőképessé, kiteljesedővé teszi a kiválasztott fajtákból készült borokat.

A Móri árok huzatos adottságának köszönhető, hogy kevés a szőlőt károsító gombás betegség. Ennek köszönhetően az évjáratok túlnyomó részében egészséges szőlő kerülhet feldolgozásra. Az egészséges termésből készített fehérborok kiválóan alkalmasak a hosszabb ideig tartó érlelésre, illetve muzeális borok előállítására is.

Kedvező időjárás esetén az Ezerjó szőlőfürtjei aranyárgára érnek és csodálatos zamattal rendelkeznek. Egyes évjáratokban a bortytises szőlőszemekből különleges minőségű főbor készíthető.

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

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri bor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés és borkészítés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, melyek fontosak tartós hatásukban is. Az, hogy a szőlőművelésben és feldolgozással kapcsolatban jelentősek az eltérések más borvidéken elterjedt szokásoktól, meghatározható részben azzal, hogy a betelepített németajkú lakosok magukkal hozták hazájuk tájairól ott kialakult művelési szokásokat, másrészt azzal, hogy a betelepített kapucinus szerzetesek is bevezettek új szőlőtermesztési és

borkészítési fogásokat, harmadrészben megemlíthető, hogy a korabeli elszigeteltségek következtében a sajátosságok nagy részben helyileg alakultak ki.

A hagyományos művelésű szőlőkben még ma is alkalmazzák a borvidékre jellemző kopaszmetszéses, karós fejművelést, melynek lényege, hogy a tőkén a fürtök közelebb kerülnek a nappal átmelegedő talajhoz, mely kedvező beérést és jobb minőséget biztosít. Ezt a művelési szemléletet a mai napig megőrizték a móri termelők: az alacsony tőkeformák kialakítására törekszik minden termelő a borvidéken.

Emellett a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer is elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a gyümölcsös Móri borok előállításának záloga.

Az ily módon megtermelt alapanyag kiválóan alkalmas – például a prémium borok – a hosszabb idejű érlelésre, ami a vidéken hagyományosan nagy ászokhordós technológiával történik. Ennek oka, hogy a fajlagosan kisebb felület lehetővé teszi a hosszabb fahordós érlelést.

Az 1950-es évekig egyeduralkodó, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjó fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Chardonnay, Leányka, Királyleányka, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, illetve kisüzemi termesztésben néhány kékszőlő fajta. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjó, a terület közel harmadán termesztik.

Mindezekből adódóan móri bor alatt ma is mindenütt a „Móri Ezerjó”-t értik, a jó termőhely és a kiváló fajta szerencsés találkozásának „eredményét”. A szőlőfajtát hazánkban több helyen termesztik, de igazi otthonra a Vértesszőlősön talált.

B. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A Móri borvidéken megtermelt szőlők kiválóan alkalmasak a pezsgőkészítésre. A meszes talajon termő alapanyag tiszta íze, élénk, friss savai már a korábbi évtizedekben is felkeltették a pezsgőpincészetek figyelmét a borvidékre. Ennek következtében az elmúlt évtizedekben Etyek mellett a Móri borvidék is rendkívül sok alapanyagot adott az ország legnagyobb pezsgőpincészete számára, sőt az 1970-es és 80-as években a Móri Állami Gazdaság saját márkás pezsgőt is készített Corvinus pezsgő néven. A pezsgő minősége lehetővé tette a vállalat számára, hogy nem csak a hazai, hanem az exportpiacokon is megjelenhessen vele.

Az állami gazdaság megszűnése után a borvidék pezsgőkészítésében kis törés következett, de mára a korábbi szakmai tapasztalatokat elővéve, és a korszerű technológiával ötvözve újra készül pezsgő a borvidéken. Ezt segíti a borvidék fajtaszerkezetének változása is, hiszen a borvidéken előretört a Chardonnay, valamint megjelent a Pinot noir fajta, ami szintén kiváló pezsgőalapanyag.

2. A borok leírása

A Móri borvidéken készült pezsgőkre – színüktől függetlenül – jellemző az élénk, de nem bántó savkarakter, a frissesség, üdeség, gyümölcsösség. Az érelésből származóan a Móri minőségi pezsgőkben a kekszes, vajjas jelleg és a lekerekedett savérzet dominál.

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

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri minőségi pezsgők karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőke kialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők tradíciói, és szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri Minőségi pezsgő jelleget.

Az 1950-es évekig egyeduralkodó, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjő fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Királyleányka, Sauvignon, és a Pinot Noire. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik. A fajtaszerkezetből látszik, hogy a borvidéken az Ezerjő klasszikus pezsgőkészítés fajtái a Chardonnay és a Pinot Noire is előretörtek.

Mindezekből – az újabb fajtákból és a hagyományos ezerjóból - adódóan móri pezsgő alatt ma jellemzően azokat a pezsgőket értjük, melyek jó savgerincűek, gyümölcsös, frissek, de jól viselik az érlelés során őket érő hatásokat is.

C. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A Móri borvidéken az illatos szőlőfajták termesztésének immár évtizedes hagyományai vannak. Az Irsai Olivér, az Ottonel muskotály, a Czerszegi fűszeres vagy a Tramini már hosszú évtizedek óta meghatározó fajtái a borvidéknek. A borizlés elmúlt évtizedbeli megváltozásával a móri szakemberek figyelme is inkább az illatos fajták felé irányult, és a borkészítés során újabb termék kategóriák létrehozására is igény merült fel. A pincészetek folyamatos technológiai és szakmai fejlődése az elmúlt években lehetővé tette, hogy a borvidéken Illatos minőségi pezsgő készülhessen, mustból közvetlenül erjesztve.

2. A borok leírása

Színe a halvány zöldessárgától az aranysárgáig terjedhet. Ízében az illatos szőlőfajtákból származó gyümölcsös, virágos jellegű primer jegyek dominálnak. Közepes, vagy élénk savtartalma megfelelő gerincet biztosít a maradékcukor-tartalom, és a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető zamatok mellé.

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

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri illatos minőségi pezsgők karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőke kialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri illatos minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri Illatos Minőségi pezsgő jelleget.

A borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörték az illatos fajták is. Ezek a túlnyomórészt fiatal ültetvények adják az illatos minőségi pezsgőkészítés alapját.

D. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A Móri borvidéken a borokat és pezsgőket követően a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor volt az a termékkategória, mely megvetette a lábát. Sikerét a helyi borászok fiatalabb generációjának szakértelme, és a pincészetek technológia fejlődése biztosítja. A Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően illatos fajtákból készül, de megengedettek a borvidék klasszikus fajtái is, melyek jó savgerincet biztosítanak a készülő termékek számára. A szüret a technológiai érettség első fázisában történik, szőlőfeldolgozás és a borkészítés során a termelők a legnagyobb odafigyeléssel járnak el, megőrizve a szőlő primer aromáit.

2. A borok leírása

A Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok színüktől függetlenül gyümölcsös illatúak, üdék, elegáns savtartalmúak. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

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

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklima jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőkealakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, a szőlőfeldolgozás és borkészítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jelleget.

A borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjó, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörték az illatos fajták is. A móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetén a klasszikus móri fajták, mint például az ezerjó megfelelő savgerincet biztosítanak, míg az illatos fajták a megfelelő illat és aromakomplexitás meglétéért felelnek. Ezt az illat és

aromagazdagságot emeli ki a technológia során hozzáadott szén-dioxid, mely részben vagy egészben külső forrásból származik.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.
- Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- A „Mór” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Móri”, illetve a „Móri borvidék” megjelölés. Valamennyi, a VIII/1.1.2. pontban körülírt település nevének –i képzős változata használható jelölés.
- Valamennyi primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbor, valamint a „virgin vintage” vagy „első szüret” mely esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.
- „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Móri boron feltüntethető.
- A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.
- A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. Amennyiben a fajták neve feltüntetésre kerül, akkor az összes, a küvét alkotó fajta neve kötelezően feltüntetendő.
- Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- Birtokbor kifejezés használata Móri boron akkor engedélyezett, ha a bor alapanyagául felhasznált szőlő 100%-ban a pincészet által művelt területről származik. Családi vállalkozások esetében a közvetlen hozzátartozók által művelt szőlőterületről származó boron is feltüntethető a birtokbor kifejezés.
- Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, főbor, jégbor és töppedt szőlőből készült bor kifejezések csak a prémium borok mellett szerepelhetnek.

1. BOR

	Bortípus	Muzeális bor	Birtokbor	Öreg tőkék bora	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	Barrique
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+	-	+	+
2.	Rosé	-	+	+	+	-	+	-	+	-
3.	Vörös	-	+	+	+	-	+	+	+	+

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

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	„blanc de blanc”	„blanc de noir”	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rosé	-	-	+	-	+	+

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

	Bortípus	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+
2.	Rosé	+	+	+

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

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Küvé vagy cuvée	Muskotály
1.	Fehér	+	+

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

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Küvé vagy cuvée	Muskotály
1.	Fehér	+	+
2.	Rosé	+	-

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

2. A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett használható kisebb földrajzi egységek:

Települések:

- Fejér megye: Csákberény, Csókakő, Pusztavám, Söréd, Zámoly

Település feltüntetéssel megkülönböztetett Móri borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a Mór lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Prémium bort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Prémium bort csak a szüretet követő borpiaci évtől lehet forgalomba hozni.

4. Illetékes helyi borbíráló bizottság

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges minták érzékszervi minősítését a borászati hatóság (NÉBIH Bor és Alkoholos Italok Igazgatósága) végzi.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

c) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;

- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) Móri Borvidék Hegyközsége 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)
- d) Bejelentések
- i) A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ezt követően 5 évente április 30-ig kell a bejelentést a területileg illetékes hegyközségnél megtenni.
 - ii) Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen prémium bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bort előállítani a IV. fejezetben felsorolt településeken túl, történelmi okok miatt az alábbi felsorolt megyékben és városban lehetséges:

- Fejér megye:
Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Igar, Kajászó, Kápolnásnyék, Lajoskomárom, Martonvásár, Mezőkomárom, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Szabadhídvég, Székesfehérvár, Tordas, Vál, Velence települései
- Bács-Kiskun megye:
Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszenklászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kíszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút, Zsana települései
- Komárom-Esztergom megye:
Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Moca, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős települései
- Pest megye:
Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorierdő, Nagykőrös, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácegres, Veresegyház települései
- Somogy megye:
Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok,

Kaposkeresztúr, Karád, Kercesliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Ordacsehi települései

- Tolna megye:
- Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Báticaszék, Bikács, Bölcse, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejte, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Medina, Mőcsény, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Őcsény, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba települései, valamint
- Veszprém megye:
Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Káptalanfő, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfölöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékál, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uza, Vászoly, Zalahaláp, Zánka települései

Fenti szabály alól kivételt jelentenek a prémium borok, a minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők, melyeket csak az IV. fejezetben felsorolt településeken lehet feldolgozni.

IX. ELLENŐRZÉS, A BOROK MINTAVÉTELE ÉS ÉRZÉKSZERV MINŐSÍTÉSE

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Bor 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

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

(2) megyei 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:

- 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	Móri Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Móri Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Móri Borvidék Hegyközsége
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Móri Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem 	Móri Borvidék Hegyközsége
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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Móri Borvidék Hegyközsége
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes

			hegyközség hegybírója
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 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Móri Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III/1 Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója Móri Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

Termékleírást benyújtó hegyközségi szervezet az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidéki rendtartásban szabályozza.

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 Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a
<http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
