

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

6. Szám	T á r g y	Oldal
	Közlemény	
	A Duna-Tisza Közi OFJ termékleírás módosítási kérelme-----	166
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteknek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	183
	Közlemény a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	189

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

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Cím: 6000 Kecskemét, Szent István krt. 19/a.
Telefonszám: +3676/512-422
E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com
Képviselő: Frittmann János elnök

Név: Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 6500 Baja, Árpád tér 1.
telefonszám: +3679/421-125
e-mail cím: hajosbajaiht@gmail.com
Képviselő: Koch Csaba elnök

Név: Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Cím: 6640 Csongrád, Justh Gyula u. 2/b
Telefonszám: +3630/572-3558, +3620/531-2578
E-mail cím: pappferenc@vipmail.hu
Képviselő: Ungerbauer György elnök

II. Földrajzi árujelző: Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzés**III. A módosítás tárgya****A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK****1. A hektáronkénti maximális hozam megemelése 160 hl/ha-ra**

- a) a termékleírás érintett fejezetei: V. Maximális hozam
- b) indoklás: Az elmúlt évek szerkezetátalakítási programja következtében a termőterület szőlőültetvényének szerkezete jelentősen megváltozott. Ma már sokkal hatékonyabb szőlőművelést lehetővé tevő ültetvények állnak a termelők rendelkezésére, ahol a korábbi minőségi szintnek megfelelő szőlő termelhető magasabb hozam mellett is. A Duna-Tisza Közi földrajzi jelzés hírnevének megfelelő borászati termékek ilyen hozam mellett is előállíthatóak.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

2. Fehérbor készítésének lehetősége Mátrai muskotály és Vértesszőlő szőlőfajtából

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Mátrai muskotály és a Vértesszőlő szőlőfajta terméséből jó minőségű bor készíthető. Az itt működő bortermelők a besorolás hiányában főként mustként hasznosították e fajta termését. A Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának lehetővé tétele e borok esetében tovább növeli a név reputációját.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

3. Vörösbor készítésének lehetősége Syrah szőlőfajtából

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. Engedélyezett szőlőfajták

- b) indoklás: A Syrah szőlőfajtát az elmúlt években telepítették a Duna-Tisza közén. Terméséből jó minőségű bor készíthető. A Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának lehetővé tétele lehetővé teszi a bor származási hely megjelöléssel történő forgalmazását.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

4. A lehatárolt termőterületen kívüli előállítás területének bővítése

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek
- b) indoklás: A versenyképesség, valamint az itt termelt szőlő felhasználási lehetőségeinek bővítése érdekében érdemes a lehatárolt termőterületen kívül történő előállítást az összes jogszabályban engedélyezett területre kiterjeszteni. A nevezett területeken biztosítottak ugyanazon feldolgozási körülmények, mint a Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzés jelenlegi feldolgozási területén.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

5. A muskotály borok készítéséhez használható fajták bővítése

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek
- b) indoklás: A Csabagyöngye, Mátrai muskotály, Zefir fajták szerepelnek 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 15. melléklet 8. sorában, ezért a fajtahasználat pontosításra kerül.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

6. Forgalomba hozatal előtti mintázás szabályozása

- a) a termékleírás érintett fejezetei: - X. A hegyközségi feladatok ellátásának a rendje
- b) indoklás: A forgalomba hozatal előtti mintavételt a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet részletesen szabályozza. A Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában a mintavétellel kapcsolatos szabályozást a rendelet 31.§ (1) szerint módosította.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

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, 2017. június 12.

Ungerbauer György sk.
Elnök
Csongrádi Borvidék
Hegyközségi Tanácsa

Koch Csaba sk.
Elnök
Hajós-Bajai Borvidék
Hegyközségi Tanácsa

Frittmann János sk.
Elnök
Kunsági Borvidék
Hegyközségi Tanácsa

I. NÉV

Duna-Tisza közí

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

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	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 ültetvénytűrsűrségétől 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 tőkesűrsűrségére vonatkozó szabályok

- a. Az ültetvénytűrsűrség 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 **120-160 hl/ha** lehet. Ez a hozam nem haladhatja meg a **1724.0100 kg/ha** szőlőtermést.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és küvé	Aletta, Arany sárfelhér, 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, Mátrai muskotály , 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, Traminer, Vértes csillaga , Viktória gyöngye, Villard blanc, Zalagyöngye, Zefír, 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, Syrah , 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

[Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád, Tolna megyék településeinek, valamint Budapest közigazgatási területe.](#)
Nem lehetséges.

6. 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 földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- vi) az érzékszervi minősítést végző Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;

b) Bejelentések

- i) 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

a) Hagyományos kifejezések:

- i. siller
- ii. tájbor

b) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- i) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban Aletta, [Csabagyöngye](#), Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, [Mátrai muskotály](#), Muscat ottonel, Nektár, Pölöskei muskotály, Tramini, [Zefír](#) 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 Hegybíró
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 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 	Hegybíró 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 	Hegybíró 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 	Hegybíró 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 	Hegybíró Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
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 Területileg 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 Területileg 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 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet szerinti mintavételBorvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Hegybíró Termelő
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 NÉBIH BAI

A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteknek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről

I.

A CEVA Phylaxia Zrt (1107 Budapest, Szállás utca 5.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében, géntechnológiával módosított baromfihimlő-vírus nem forgalomba hozatali célú kibocsátását – a

Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GA2017-15 számú véleményének, valamint az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYEI/23295-4/2017. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben foglaltak, illetve az alábbi feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m :

- **a vakcinálás során használt eszközöket úgy kell fertőtleníteni, hogy azokon ne maradjon életképes, géntechnológiával módosított szervezet,**
- **az emberi vagy állati fogyasztás céljából levágott állatokon szűrőpróba szerűen szükséges vizsgálni, hogy maradt-e élő géntechnológiával módosított vírus az állat szervezetében, különös tekintettel a beoltás helyére;**
- **az összes elvégzett vizsgálat eredményét, a kísérlet alatt elkészített jegyzőkönyveket, dokumentációkat és a kísérlet kiértékelésének teljes dokumentációját a kísérlet befejezésétől számított 30 napon belül záró jelentés formájában a Földművelésügyi Minisztérium Természetmegőrzési Főosztálya, mint Géntechnológiai Hatóság részére megküldeni szükséges.**

A felhasználható géntechnológiával módosított szervezet:

- baromfihimlő-vírus (FPV) Cutter törzse.

A kibocsátás az alábbi telephelyeken engedélyezett:

Bábolna Tetra Kft.

nevelőtelep címe: Nagycenk, 9485, Kiscenki út 60.

tojótelep 1: Vasegerszeg, 9661 Uraiújfalu, Hrsz.: 023/4

tojótelep 2: Zalavár 8392 , Koordináták: 4973906, 1012222

Az engedély 2017. június 1. napjától 2018. szeptember 30. napjáig érvényes.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díjat megfizette.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányait tájékoztatásul megküldöm a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 28. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni. A pert a bíróság tárgyaláson kívül bírálja el, a felek bármelyikének kérelmére azonban tárgyalást tart. Tárgyalás tartását az ügyfél a keresetlevélben kérheti, ennek elmulasztása miatt igazolásnak nincs helye.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2017. március 28. napján géntechnológiával módosított szervezetek nem forgalomba hozatali célú kibocsátásának tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a és 10/A.§-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 8. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációkat szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság, bizottsági véleményezés céljából a Bizottság részére, TMF/426-1/2017 és TMF/426-2/2017 ügyiratszámokon, 2017. április 5. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet a 2017. május 11-én megtartott ülésén megtárgyalta. A Bizottság a GA2017-15 számú véleményében a többség a dokumentációt elégségesnek ítélte.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYÉI/23295-4/2017. ügyiratszámú 2017. május 22. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult tekintettel arra, hogy a termék patogenitása, toxicitása, allergén hatása nem tér el a természetben is előforduló változattól. A vakcina hatóanyagának emberre irányuló fertőzése valószínűtlen, a humán egészségügyi kockázat rendkívül minimális.

A Kérelem összefoglalóját a Rendelet 8. § (4) bekezdésének megfelelően az Európai Bizottságnak megküldtem. Az Európai Bizottság az összefoglalót B/HU/17/03 bejelentési számon 2017. május 29. napján az általa fenntartott elektronikus felületre (SNIF) feltöltötte, melyre észrevétel nem érkezett.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 10/A. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartama a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséért fizetendő igazgatási szolgáltatási díjakról szóló 138/2004. (IX. 23.) FVM rendelet 1. számú mellékletének 4. pontjában meghatározott igazgatási szolgáltatási díjat megfizette.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 10/A. §-a, a Rendelet 1. § (1) bekezdése c) pontja, 8. §-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1. §-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja valamint a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény (a továbbiakban: Pp.) 330. § (2) és 338. § (1)-(2) bekezdései biztosítják. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a Pp. 326. § (7) bekezdésén alapul.

Hatáskörömet és illetékességemet a Rendelet 1. § (3) bekezdése, valamint a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 152/2014. (VI.6.) Korm. rendelet 65. §-ának 9. pontja alapozza meg.

Kiadmányozási jogom a központi államigazgatási szervekről, valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdésén, valamint a Földművelésügyi Minisztérium Szervezeti és Működési Szabályzatáról szóló 1/2017. (IV.28.) FM utasítás mellékletének 87. § (1) bekezdésén és 2. függelékének 4.2.5. pont 3. alpont a.) alpontján alapul.

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

Befogadó szervezetek:

- baromfihimlő-vírus (FPV)

Donor szervezetek és vektorok:

- fertőző gége- és légcsőgyulladás vírusa (laryngotracheitis, ILT) 632 és NS175 jelű törzsei
- fertőző agy- és gerincvelő-gyulladás vírusa (avian encephalomyelitis, AE)
- *Escherichia coli*

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

A Vectormune FP-LT+AE egy élő vektorvakcina, melyet a baromfihimlő (FP) és a csirkék fertőző gége- és légcsőgyulladásának (fertőző laryngotracheitis, ILT) megelőzésére fejlesztettek ki, és amely – ugyanabban a liofilizált kiszerelésben – tartalmaz egy, a csirkék fertőző agy- és gerincvelő-gyulladásának (avian encephalomyelitis, AE) megelőzésére szolgáló konvencionális vakcinatörzset is. A vakcina hatóanyaga egy módosított élő baromfihimlő-vírus (FPV), amely kifejezi a laryngotracheitis-vírus (LTV) *gB* és *UL-32* génjeit, valamint egy élő AE konvencionális vakcinatörzs.

Kockázatértékelés összefoglalása:

A vakcina keltetőben történő kiömlése esetén a kiömlött mennyiség kicsi, a feltakarítás és a fertőtlenítés pedig könnyen elvégezhető; az alkalmazott keltetői higiéniai rendszabályokat figyelembe véve állatok nem kerülhetnek érintkezésbe a kiömlött vakcinával;

A gazdaságban a kiömlött vakcina rovarok és por által felvett mennyiségei szükségszerűen nagyon kicsik. A GMO nem replikálódik emlősökben és madarakban, csirkék és pulykák kivételével, melyekre nézve viszont ártalmatlan.

Hulladékkezelésre vonatkozó információk:

A fel nem használt vakcinát a Vizsgálatvezető visszajuttatja a Megbízónak.

Minden fel nem használt anyagot, vakcinát tartalmazó edényeket és a vakcinázási eljáráshoz használt eszközöket egy megfelelő fertőtlenítőszer oldatában (például klóros alapú fertőtlenítőszerben) kell fertőtleníteni.

Elhullás jelentkezése esetén az elhullott jércék tetemeit naponta összegyűjtik és zárt tartályokban tárolják. A hullákat kéthetente egyszer vagy szükség esetén ennél gyakrabban az ezzel megbízott cég szállítja el és ártalmatlanítja.

II.

A Ceva Phylaxia Zrt (1107 Budapest, Szállás utca 5.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében, géntechnológiával módosított szervezetek 2. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GA2017-16 számú véleményének, valamint az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYÉI/25638-2/2017. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, valamint a kérelemben foglaltak betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

Géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerű felhasználása az alábbi ügyiratszámú határozatokkal engedélyezett 2. biztonsági elszigetelési szintű géntechnológiai módosítást végző létesítményekben engedélyezett:

- 65426/1/07
- 38015/1/2008
- XXI/23/1/2010
- XXI/751/1/2010
- XXI/751/1/2011
- SF/456-12/2012
- TMF/171-9/2015
- TMF/764-10/2015

Felhasználható szervezetek:

- Marek-féle betegség vírusa (MDV-Marek's disease virus, gallid herpes virus 2) 1-es szerotípusának Rispens (CVI 988) törzse;
- baromfihimlő vírus (Fowl poxvirus – FPV);
- Duck enteritis virus (DEV) attenuált törzse;
- Transmissible gastroenteritis coronavirus (TGEV);
- Pseudorabies virus (PRV);
- Canine adenovirus 2-es típusa (CAV2).

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díjat megfizette.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 28.§ (2) bekezdésében meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni. A pert a bíróság tárgyaláson kívül bírálja el, a felek bármelyikének kérelmére azonban tárgyalást tart. Tárgyalás tartását az ügyfél a keresetlevélben kérheti, ennek elmulasztása miatt igazolásnak nincs helye.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2017. április 12. napján géntechnológiával módosított szervezetek 2. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációkat szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére TMF/455-1/2017 ügyiratszámom, bizottsági véleményezés céljából a Bizottság részére TMF/455-2/2017 ügyiratszámom 2017. április 19. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet a 2017. május 11. napján megtartott ülésén megtárgyalta. A Bizottság a GA2017-16 számú véleményében a dokumentációt elégségesnek ítélte.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYÉI/25638-2/2017. ügyiratszámú 2017. május 23. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult, tekintettel arra, hogy a beépített gének önálló replikációra nem képesek, sem emberben, sem állatban nem okoznak fertőző megbetegedést illetve, hogy a kifejeződött fehérjék nem allergének, se nem toxikusak.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartama a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséért fizetendő igazgatási szolgáltatási díjakról szóló 138/2004. (IX. 23.) FVM 1. számú melléklet 3. pontjában meghatározott összeget megfizette.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdései, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2. §-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1. § - 2. §-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja valamint a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény (a továbbiakban: Pp.) 330. § (2) és 338. § (1)-(2) bekezdései biztosítják. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a Pp. 326. § (7) bekezdésén alapul.

Hatáskörömet és illetékességemet a Rendelet 1. § (3) bekezdése, valamint a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 152/2014. (IV.6.) Korm. rendelet 65. §-ának 9. pontja alapozza meg.

Kiadmányozási jogom a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdésén, valamint a Földművelésügyi Minisztérium Szervezeti és Működési Szabályzatáról szóló 1/2017. (IV.28.) FM utasítás mellékletének 87. § (1) bekezdésén és 2. függelékének 4.2.5. pont 3. alpont a) pontján alapul.

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

Befogadó szervezetek:

- Marek-féle betegség vírusa (MDV-Marek's disease virus, gallid herpes virus 2) 1-es szerotípusának Rispens (CVI 988) törzse;
- baromfihimlő vírus (Fowl poxvirus – FPV);
- Duck enteritis virus (DEV) attenuált törzse;
- Transmissible gastroenteritis coronavirus (TGEV);
- Pseudorabies virus (PRV);
- Canine adenovirus 2-es típusa (CAV2).

Donor szervezetek és vektorok:

- a csirkék fertőző gége- és légcsőgyulladásának kórokozója, a Laryngotracheitis vírus (LTV).

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

A beépítésre szánt szekvenciák a donor organizmus felületi fehérjéit kódoló gén szakaszai.

Az általuk kódolt fehérjék képesek neutralizáló antitestek termelése révén a donor organizmusok elleni protektív immunitás kialakítására az állatokban azok vakcinázását követően. A zárt rendszerű felhasználás célja a módosított organizmusok vakcina-vírusként való tesztelése (termelés-optimalizálás, analitikai módszerfejlesztés továbbá ártalmatlansági és hatékonysági vizsgálatok).

Kockázatértékelés összefoglalása:

Szabad, fertőzőképes vírus csak a tolltüsztők hámsejtjeiben képződik. Az elszarusodó hámsejtek a környezetbe jutnak, és azok viszik át a fertőzőtséget többnyire aerogén úton. A terjesztésben sem valódi biológiai sem mechanikus vektorok nem vesznek részt.

A befogadó szervezet tehát apathogén, avirulens, allergén hatása, toxicitása nincsen, vektorok nem vesznek részt a terjesztésében.

Hulladékkezelésre vonatkozó információk:

A hulladékok kezelése a PSENGS055 számú szabványművelési eljárásnak megfelelően történik.

Közlemény a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről

A Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszeripari Főosztálya a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről szóló **15/2008. (II. 15.) FVM rendelet 3.§-a** alapján megjelenteti a „Kürtőskalács” termék leírását.

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

II. MELLÉKLET
A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA
„KÜRTÖSKALÁCS”
EU-szám:
„Magyarország”

1. Bejegyzendő elnevezés
„Kürtöskalács”

2. A termék típusa [a XI. Melléklet alapján]

2.24. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék:

- ☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Kürtöskalács” csónkakúp-palást alakú, üreges, édes sütemény, amely csavarvonal mentén feltekert kelt tészta csíkból készül. Külső felülete a készítés során karamellizálódott cukortól fényes, ropogós, tésztája puha, foszlós. A sütemény utóborítással (sütés utáni borítással) látható el. A termék hagyományos jellegét elkészítésének módja, külső megjelenése és íze adja.

3.2. Az elnevezés:

- ☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Kürtöskalács” elnevezés arra utal, hogy a sütődorongról levett, függőlegesen álló, friss, gőzölgő sütemény a tűzhelyek kürtőjére emlékeztet.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Kürtöskalács” csónkakúp-palást alakú, üreges, friss fogyasztásra szánt, édes sütemény, amely a készítési technikának köszönhetően csavarvonal-szerű tésztacsíkra bontható. Hossza legalább 17 cm, kisebbik belső átmérője legalább 5 cm, nyílásszöge pedig 1° és 20° közötti értéket vehet föl. A sütemény tésztájának vastagsága egyenletes, értéke 1 cm körüli, de helyenként 0.5-2 cm közötti értékeket is felvehet. A tésztacsík szélessége szintén egyenletes, értéke 1,5 cm és 4 cm közötti. A „Kürtöskalács” felületi sűrűségének, utóborítás nélkül, 0.4 g/cm^2 és 0.6 g/cm^2 értékek közöttinek kell lennie. Ezt a

következő összefüggéssel tudjuk kiszámolni: termék tömege/(sütődorong tészta által fedett részének átlagos átmérője x 3,14 x termék hossza).

Készítése során a kelt tészta csíkot a sütődorongra tekerik, felületét cukorral borítják, majd parázs vagy más sugárzó hő mellett kisütik. Kisütés után a kalács felülete utóborítással látható el.

A külső, karamellizált cukormáz fényes, ropogós. Az édes, kelt tészta csík egyenletesen átsült, puha, foszlós. Különlegességét a felületén levő karamellizált cukormáz, a frissen sült, édes kelt tészta által dominált íz és illat, a tészta vékonysága, valamint a sütemény rendhagyó készítési módja adja.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A tésztakészítéshez szükséges alapanyagok liszt kilogrammonként

1 kg finomliszt (búzaliszt), 50-150 g cukor, 5-10 g konyhasó, 30–60 g élesztő, 100-160 g legalább 80%-os zsírtartalmú vaj, 2–4 darab (összesen 100-200 g) tojás, 400-500 ml tej (a mennyiség a hozzáadott tojások számával fordítottan arányos).

A „Kürtöskalács” „vásári” változatban is készíthető. Ebben az esetben a tészta készítése során a vaj olajjal vagy margarinnal, a tojás tojásporral, a tej tejjporral helyettesíthető, a megfelelő átszámítás alkalmazásával.

A „vásári” változat esetén további összetevők kerülhetnek a tésztába, éspedig:

- citrusféle reszelt héja (legfeljebb 10 g) vagy leve (legfeljebb 40 ml);
- rum (legfeljebb 10 ml);
- vaníliás cukor vanília rúddal vagy aromával ízesítve (legfeljebb 30 g);
- mazsola vagy mazsola méretűre vágott szárított gyümölcs (legfeljebb 150 g).

Ezeknek az összetevőknek az íze nem válhat meghatározóvá.

A sütődorongra tekert nyers tészta bekenéséhez olvasztott vaj, a „vásári” változat esetében olaj vagy margarin is használható az egyenletes kenéshez szükséges mennyiségben.

A sütődorongra tekert nyers tészta felületének sütés előtti borítására felhasználható: kristálycukor, barna cukor, vanília rúddal ízesített cukor; „vásári” változat esetén használható vanília aromával ízesített cukor is.

A „Kürtöskalács” utóborítása

A „Kürtöskalács” külső felületének sütés utáni borítására a következő anyagok egyike használható: dió, mandula, mogyoró, fahéjas cukor, vanília rúddal ízesített cukor.

„Vásári” változat esetén utóborítás céljára minden, a cukrásztermékek íz és illatvilágával harmonizáló, porszerű vagy szemcsés természetes összetevő felhasználható. Ilyen például az aszalt és aprított gyümölcs, a kakaós cukor, a kókuszreszelék, a halva és a csokoládéörlemény. A „vásári” változat belső felületére a cukrásztermékek íz és illatvilágával harmonizáló massa (pl. csokoládémassza) is kerülhet.

A „Kürtőskalács” elkészítésének módja

A tésztakészítés első lépéseként a tej 10-20%-ában és a cukor 5-10%-ában az élesztőt felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a fennmaradó alapanyagokat és kemény, gazdag, jól kidolgozott tésztát dagasztunk.

A bedagasztott tésztát 20-60 percig pihentetjük, amíg a térfogata körülbelül a kétszeresére nő.

A sütést csonkakúp alakú, keményfából, kerámiából vagy fémből készült sütődorong segítségével végezzük. A tésztát kétféleképpen készíthetjük elő a sütődorongra való föltekéréshez. Az első módszer szerint sodrófával körülbelül 1 cm vastagságú lappá nyújtjuk, és ezt a tészta lapot spirál alakban körbevágjuk úgy, hogy a tésztacsík szélessége 1,5–3 cm legyen. A második módszer szerint addig sodorjuk a tésztát, amíg kb. 3 m hosszú és kb. 1,5 cm átmérőjű, hengeres alakú tésztacsíkot kapunk.

A sütődorongot bekenjük vajjal (vásári termék esetén olajjal vagy margarinnal is lehet), és az egybefüggő tésztacsíkot csavarvonal mentén feltekercsöljük a dorongra. Amennyiben lapos tésztacsíkot tekerünk a dorongra, annak menetei össze kell érjenek. Ha a dorongra sodort tésztacsíkot tekerünk, a menetek között rést hagyunk, amelynek szélessége körülbelül a sodort tészta vastagságával egyező kell legyen.

A következő lépés a sütemény felszínének elsimítása és cukrozása. Ennek eredményeképpen a tésztacsíkoknak egybefüggő, gazdagon cukrozott felületet kell alkotniuk. Az egyik módszer szerint kristálycukrot szórunk sima és száraz felületre, majd a tésztával betekert sütődorongot finoman és egyenletesen nyomva a cukorba hengergetjük (forgatjuk), amíg a tészta egyenletes vastagságú és sima felszínű lesz. Ha sodort tésztát használtunk, a menetek széleinek össze kell érniük. Egy másik módszer szerint picit meglisztezett deszkán hengergetve simítjuk el a dorongra tekert, nyers kalács felszínét. Ezután olvasztott vajjal (a „vásári” változat esetében olajjal vagy margarinnal is lehet) megkenjük a nyers kalács felszínét, a kristálycukrot pedig rászórjuk.

Sütése történhet faszénparázs felett vagy forró levegő és hőszugárzás előállítására alkalmas berendezés felhasználásával. A kalácsot folyamatos forgatás közben addig sütjük, amíg a cukor rá nem karamellizálódik, aranybarna nem lesz. Ez faszénparázs felett körülbelül 6-12 percig, infrásütőben 200-220 °C-on 15 percig tart. A „Kürtőskalács” felszínét – különösen akkor, ha a nyers kalács felszínét nem kentük meg cukrozás előtt – sütés közben olvasztott, cukros vajjal (a „vásári” változat esetében olajjal vagy margarinnal is) kengethetjük. A kész sütemény felszíne nem lehet égett, íze nem lehet füstös.

A kész, a sütőberendezésről frissen leszedett, még a dorongon levő kalács felületét szórás vagy hengergetés révén utóborítással láthatjuk el. A kész kalácsot a sütőfáról a dorong tengelyét odakoppintva leütjük vagy letoljuk.

A termék kizárólag frissen készíthető, a sütést követően legfeljebb 4 órán belül forgalmazható.

A süteményt védőcsomagolással kell ellátni. A kihűlt, kész süteményt nem szabad erős napsugárzásnak vagy hőszugárzásnak kitenni. Védőcsomagolás céljára hőálló anyag (pl. celofán) használható, amely egy darabban eltávolítható a sütemény felszínéről.

A vásárlók tájékoztatása a védőcsomagolás feliratozása vagy címkézése révén valósul meg. A védőcsomagolás feliratán vagy címkéjén minden esetben fel kell tüntetni:

- a termék hivatalos megnevezését: „Kürtőskalács”;
- a „hagyományos különleges termék” uniós szimbólumot a termék hivatalos megnevezésével azonos látómezőben;
- a „hagyományos magyar sütemény” tájékoztató szöveget, vagy annak fordítását;
- ha a termék vásári változatban készül, abban az esetben a termék hivatalos megnevezése után

közvetlenül a „vásári változat” jelzős szerkezetet is;
adott esetben az utóborítás megnevezését (például „diós utóborítással”);
a termék minden összetevőjét a hatályos előírások figyelembevételével;
a termék előállításának időpontját, legalább órás bontásban; ettől kizárólag abban az esetben lehet eltekinteni, ha a terméket nagy vásárlói forgalom mellett, előállítása után kevesebb mint fél órával (még melegen) átadják a vásárlónak;
a termék minőségmegőrzési idejét a következő megfogalmazásban: „Minőségét megőrzi az előállítástól számított 4 óra leteltéig”;
a termék készítőjét és annak elérhetőségi adatait.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (a rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A parázs fölött, forgatott dorongon sült sütemények családjára vonatkozó első ismert, középkori utalás egy 1450 körüli heidelbergi kéziratban található. A leírás szerint sütődorongra kelt tésztából készült csíkot kell föltekerni csavarvonal alakban, majd tojássárgájával való kenetetés után lehet azt kisütni.

A 16. században a süteménycsalád fejlődése három ágra oszlott. Az első ághoz azok a sütemények tartoznak, amelyekben megőrződött a fentebbihez hasonló, a dorongra csavarvonal alakban feltekert tésztacsík. Ezek közé tartozik a székely-magyar kürtöskalács, a szakolcai trdelník és az ezzel lényegében azonos cseh-morva trdlo/trdelnice/trdelník, valamint a kürtösfánk (vagy olajban sült kürtös). A második ághoz a folyékony tésztából készülő sütemények tartoznak, éspedig a litván-lengyel-francia ragoulis/šakotis/sėkacz/gâteau à la broche, a német Baumkuchen, az osztrák Prügeltorte/Prügelkrapfen, valamint a svéd spettekaka/spettkaka. A harmadik ágat egyetlen sütemény, az erdélyi szász Baumstriezel képviseli: ebben egy összefüggő tésztaalapot helyeznek a dorongra.

A kürtöskalácsra utaló első ismert magyar írásos emlék 1679-ből származik. A sütemény első ismert receptje gróf zabolai Mikes Mária 1784. évi erdélyi szakácskönyvéből származik; ekkor még semmilyen édesítés nem volt része a sütemény készítési eljárásának. Simai Kristóf által 1795-ben és az utána következő években írt szakácskönyvben található receptben már megjelenik a sütés utáni édesítés.

Orbán Balázs „A Székelyföld leírása” című monográfiájában (1868) olyan udvarhelyszéki eredetmondát közölt, amely azt tükrözi, hogy a 19. század végére a kürtöskalács már mélyen beágyazódott a vidék életébe: a legenda szerint a tatárok által szorongatott és egy barlangba visszavonult székelyek szalmából készítettek kürtöskalácsot, ezzel mutatván ostromlóiknak, hogy még bőven van élelmük. A magyar nyelvterület keleti, székelyföldi peremterületén a kandallós tüzelőszervezetek egészen a 19. század végéig fennmaradtak. Ez a tény nagymértékben elősegítette, hogy a kürtöskalács élő hagyományként őrződjön meg a székely településeken: a parázon sült kürtöskalács napjainkban is szerepel a lakodalmas ételek sorában.

1876-ban, a Dolecskó Terézia által írt, Szegeden kiadott, Rézi néni szakácskönyve a kürtöskalács fejlődésének következő lépéséről, a karamellizált cukormáz megjelenéséről tanúsít. Ebben a receptben már azt ajánlják, hogy a dorongra tekert tésztát már a sütés előtt szórjuk meg (mandulás) cukorral. Így az édes íz mellett új aromák is megjelennek: a hő hatására ugyanis a cukor karamellizálódik, a Maillard-reakció lejátszódik. Az 1892-ben, Budapesten megjelent Valódi magyar szakácskönyv című munkájában Zilahy Ágnes már olyan receptet tesz közzé, amely szerint a kalács felületére sütés előtt mandulamag nélküli cukrot visznek föl, a sütés utáni édesítés pedig akár el is maradhat.

A sütemény a 18. század végére Magyarország területének nagy részén elterjedt, és a népi, valamint a polgári konyhaművészetnek is meghatározó eleme lett. A 19. és a 20. század során a sütemény receptje számos népszerű magyar szakácskönyvbe is bekerült, néha dorongos fánk, dorongfánk, botra tekercs név

alatt. A múlt század eleji tiszavidéki népi táplálkozáskultúrában való jelenlétéről L. Sinkó Rozália és T. Bereczki Ibolya tanulmányai közölnek adatokat. Ezek szerint a kürtőskalácsot lakodalmak során is sütötték. A darált vagy aprított, esetleg cukrozott dióbél utóborításként való alkalmazása csak a 20. század második harmadában terjedt el. A kókuszos, kakaós, stb. utóborításokat csak a múlt század végén kezdték széleskörűen alkalmazni.

