

VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESÍTŐ

A VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

10. S z á m	T á r g y	Oldal
	Közlemény	
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye -----	399
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	401
	A Tokaj oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	416
	A Káli oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	457
	A Hegyközségek Nemzeti Tanácsának hagyományos kifejezések oltalma iránti bejelentés kezdeményezése -----	480

Közlemények

A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye

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
Járó búza	Mv Karizma	220	4 300
	Mv Kikelet	220	4 300
	SW Kadrlj	220	4 500
Tavaszi búza	GK Március	200	4 400
	Granny	200	9 500
	Lona	220	4 300
	Sensas	200	3 000
	Vánek	220	4 300
Tavaszi durumbúza	Durobonus	200	9 450
	Duromax	200	9 800
	Grecale	220	6 000
	Floradur	200	3 000
Tavaszi árpa	Annabell	160	4 000
	Bojos	200	4 000
	Concerto	200	4 600
	Conchita	200	4 500
	Datcha	170	8 900

	Ebson	200	4 000
	GK Habzó	200	4 400
	Grace	200	4 600
	Jersey	200	4 600
	Malz	200	4 600
	Marthe	160	4 000
	Maurítia	200	3 100
	Prestige	200	4 600
	Quench	200	4 600
	Thorgall	200	4 600
	Tocada	200	3 100
	Traveler	200	4 600
	Xanadu	160	4 000
	Victoriana	200	4 500
Tavaszi tritikálé	GK Idus	200	4 400
Tavaszi zab	Baron	150	4 950
	Effektiv	200	3 000
	GK Kormorán	180	4 400
	Mv Pehely	150	4 300
	Scorpion	160	4 000
	Typhon	150	4 950
Borsó	Concorde	250	12 000
	Salamanca	250	12 000
	Santana	300	9 000
	Tinker	300	9 000
Lucerna	Olimpia	20	40 000
	KM Maraton	20	30 000
Olajlen	GK Sandra	100	10 000
	GK Zoltán	100	10 000
Burgonya	Balatoni rózsa	3000	4 000
	Démon	3000	4 000
	Góliát	3000	4 000
	Katica	3000	4 000
	Lilla/Lorett	3000	4 000
	Pannónia	3000	5 000
	Százszorszép/Rioja	3000	4 000

	White Lady	3000	4 000
--	------------	------	-------

A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről

I.

A Magyar Tudományos Akadémia Szegedi Biológiai Kutatóközpont (cím: 6726 Szeged, Temesvári krt. 62.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében géntechnológiával módosított szervezetek **2. biztonsági elszigetelési osztályba** sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2013-31 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/38222-4/2013. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

Zárt rendszerben az alábbi géntechnológiával módosított szervezetek felhasználása engedélyezett:

Élesztők: *Komagataella (Pichia) pastoris*, *Saccharomyces cerevisiae*

Laboratóriumi sejtvonalak: egér (*Mus musculus*) sejtvonalak és primér sejtek, patkány (*Rattus norvegicus*) sejtvonalak és primér sejtek, sertés (*Sus scrofa*) primér sejtek, kutya (*Canis familiaris*) sejtvonalak, valamint emberi (*Homo sapiens*) sejtvonalak

Baktériumok: *Escherichia coli*, *Thiocapsa roseopersicina*, *Rhodobacter capsulatus*

Cianobaktériumok: *Syneccoccus*, *Syneccystis* fajok

Algák: *Spirullina*, *Chlamydomonas* fajok

A fent felsorolt géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerben történő felhasználása az SF/548-25/2013. határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítmény 128, 148, 232, 238, „Süni” laboratóriumaiban engedélyezett.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányait tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-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.

I n d o k o l á s

A Kérelmező a Biofizikai Intézetére vonatkozóan 2013. július 15. 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 eljárásai 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 dokumentációt véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/548-3/2013. és SF/548-7/2013. ügyiratszámokon 2013. augusztus 16., valamint 2013. szeptember 26. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2013. augusztus 29. napján megtárgyalta és a GÁ2013-31 hivatkozási számú, 2013. október 2. napján érkezett véleményében a dokumentációt elégségesnek ítélte és a zárt rendszerű felhasználás engedélyezését javasolta.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/38222-4/2013. hivatkozási számú 2013. október 25. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

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 az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, 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, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

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 biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

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

Recipiens szervezetek:

Komagataella (Pichia) pastoris, *Saccharomyces cerevisiae*, egér (*Mus musculus*) sejtvonalak és primér sejtek, patkány (*Rattus norvegicus*) sejtvonalak és primér sejtek, sertés (*Sus scrofa*) primér sejtek, kutya (*Canis familiaris*) sejtvonalak, emberi (*Homo sapiens*) sejtvonalak, *Escherichia coli*, *Thiocapsa roseopersicina*, *Rhodobacter capsulatus*, *Syneococcus*, *Syneocystis* fajok, *Spirulina*, *Chlamydomonas* fajok

Donor szervezetek:

- lúdfü DNS szakaszok, a citokróm b561 fehérjecsald tagjainak cDNS-ei, egér DNS szakaszok, a citokróm b561 fehérjecsald tagjainak cDNS-ei
- humán, egér, patkány DNS szakaszok (főleg a vér-agy gát felszíni fehérjék és szignálmolekuláik génjei)
- fotoszintetikus bíborbaktériumok, cianobaktériumok és algák génjei

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: II. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

- A rekombináns fehérjék, illetve ezek pontmutánsainak elegendő mennyiségű előállítására élesztő alapú expressziós rendszerben a fehérje biokémiai és biofizikai jellemzéséhez.
- A vér-agy gát működésének jobb megértését célzó vizsgálatok.
- Fotoszintetikus élőlények metabolizmusának megértése, jellemzése, javítása.

Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:

A kiinduló recipiens és donor organizmusokhoz hasonlóan a genetikai módosítás eljárásai, úgymint a plazmid alapú vektorokkal történő transzformáció/transzfekció, RNS alapú géncsendesítés, a hozzájuk fejlesztett, létfontosságú virális géneket tartalmazó „packaging cell line” nélkül szaporodásképtelen retrovírus vektorok használata, szintén alacsony kockázati osztályba sorolható.

Kockázatértékelés összefoglalása

A kísérletekben használt recipiens organizmusok baktériumok és gombák nem patogén laboratóriumi törzsei, algák, továbbá lúdfü, emlős állatok. A használt vektorok világszerte széles körben elterjedt, sem emberre, sem a környezetre nem veszélyes konstrukciók.

A genetikailag módosított szervezetek kezelése zárt rendszerű laboratóriumokban történik. A hulladékokat típustól függően, főleg autoklávozással, illetve nátrium hipoklorittal vagy detergenssel ártalmatlanítják.

A zárt rendszerű kezelés során a genetikailag módosított organizmusok nem jelentenek semmilyen

veszélyforrást. Esetleges kijutásuk a szabályok betartásával megakadályozható. Környezetbe történő szándékos kibocsátást az MTA SZBK nem tervez.

II.

A Magyar Tudományos Akadémia Szegedi Biológiai Kutatóközpont (cím: 6726 Szeged, Temesvári krt. 62.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében géntechnológiával módosított szervezetek **2. biztonsági elszigetelési osztályba** sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2013-32 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/38653-4/2013. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

Zárt rendszerben az alábbi géntechnológiával módosított szervezetek felhasználása engedélyezett:

Gombák: *Saccharomyces cerevisiae*, *Schisosaccharomyces pombe*, *Candida sp.*, *Malassezia sp.*, *Trichophyton sp.*

Baktériumok: *Escherichia coli*, *Thiocapsa roseopersicina*

Laboratóriumi sejtvonalak: egér (*Mus musculus*) sejtvonalak, aranyhörcsög (*Mesocricetus auratus*) sejtvonalak, patkány (*Rattus norvegicus*) sejtvonalak, rovar (*Spodoptera frugiperda*) sejtvonalak, valamint emberi (*Homo sapiens*) sejtvonalak

Növények: termesztett és mediterrán lucerna (*Medicago sativa* és *M. truncatula*), szója (*Glycine max*), csicseriborsó (*Cicer arietinum*), kerep (*Lotus japonicus*), lúdfű (*Arabidopsis thaliana*), dohány (*Nicotina tabacum*)

Állatok: egér (*Mus musculus*) APPsweXPS1 dE9, hApoB-100, biglycan, Hsp27, TRPV1, Thy1-YFP transzgenikus és knockout törzsek

A fent felsorolt géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerben történő felhasználása az SF/548-25/2013. határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítmény BayGen laborjában, a 137, 432, 436, 444, 446, 544, 546, 548, 635, 646, 650 számú laboratóriumaiban, a közös állatházban, valamint a közös növényházakban engedélyezett.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-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.

I n d o k o l á s

A Kérelmező a Biokémiai Intézetére vonatkozóan 2013. július 15. 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 eljárás 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 dokumentációt véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/548-5/2013. és SF/548-8/2013. ügyiratszámokon 2013. augusztus 16. valamint 2013. szeptember 26. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2013. augusztus 29. napján megtárgyalta és a GÁ2013-32 hivatkozási számú, 2013. október 2. napján érkezett véleményében a dokumentációt elégségesnek ítélte és a zárt rendszerű felhasználás engedélyezését javasolta.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/38653-4/2013. hivatkozási számú 2013. november 12. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

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 időtartalma 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 az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, 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, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

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 biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

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

Recipiens szervezetek:

Saccharomyces cerevisiae, *Schistosaccharomyces pombe*, *Candida sp.*, *Malassezia sp.*, *Trichophyton sp.*, *Escherichia coli*, *Thiocapsa roseopersicina*, egér (*Mus musculus*) sejtvonalak, aranyhörcsög (*Mesocricetus auratus*) sejtvonalak, patkány (*Rattus norvegicus*) sejtvonalak, rovar (*Spodoptera frugiperda*) sejtvonalak, valamint emberi (*Homo sapiens*) sejtvonalak, egér (*Mus musculus*) APPsweXPS1 dE9, hApoB-100, biglycan, Hsp27, TRPV1, Thy1-YFP transzgenikus és knockout törzsek, termesztett és mediterrán lucerna (*Medicago sativa* és *M. truncatula*), szója (*Glycine max*), csicseriborsó (*Cicer arietinum*), kerep (*Lotus japonicus*), lúdfű (*Arabidopsis thaliana*), dohány (*Nicotina tabacum*).

Donor szervezetek:

- Pillangósvirágú növényekből származó DNS szakaszok, főleg a szimbiotikus gyökérgümőkben termelődő fehérjék, peptidek génjei.
- Rhizóbiumokból származó DNS szakaszok, főleg a szimbiotikus gyökérgümő kialakulásához szükséges gének.
- Egy medúza zölden fluoreszkáló fehérjéjét, illetve annak módosított változatait kódoló DNS-szakaszok, sejtek, sejtalkotók fluoreszcens jelölésére.
- Az *Escherichia coli* déta-galaktozidáz (LacZ) és béta-glükoronidáz (GusA) fehérjéit kódoló DNS-szakaszok, génexpresszió szintjének mérésére, sejtek nyomomonkövetésére.
- Egér és humán DNS-metiltranszferázt kódoló gének.
- Humán, egér és élesztő DNS szakaszok, főleg dajkafehérjék és azok kifejeződését szabályozó gének.
- Humán, egér, patkány DNS szakaszok, főleg immun- és idegsejt felszíni fehérjék és szignálmolekulák génjei.

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: II. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

- A nitrogénkötő szimbiózis kialakulásához, működéséhez és finomhangolásához szükséges gének, fehérjék azonosítása, jellemzése.
- A szimbiotikus növényi sejtek által termelt, az antimikrobiális peptidekhez hasonló kis fehérjék hatásmechanizmusának feltárása.
- Baktériumok restrikciós-modifikációs rendszerének vizsgálata és felhasználása molekuláris biológiai kutatási módszerek kidolgozására.
- Élesztő, illetve baktérium törzsekben gén perturbációk (overexpresszió, illetve delécia) hatásának szisztematikus vizsgálata, illetve gén interakciók feltérképezése nagy áteresztőképességű technikákkal.
- Fluoreszcensen jelölt sejtek populációdinamikai és génexpressziós mérései.
- Transzgenikus egerek előállítása és fenotípusuk analízise humán betegséges (kardiovaszkuláris és neurodegeneratív) egérmodelljeinek létrehozása céljából.

- Fél szintetikus fehérjék előállításához szükséges rekombináns fehérjék előállítása, spektroszkópiai jellemzése.
- A stressz (főleg hő sokk) válaszában résztvevő gének vizsgálata.
- Az immunválaszában és daganatképződésben résztvevő gének működésének vizsgálata.
- Szövetregeneráció vizsgálata.

Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:

A kiinduló recipiens és donor organizmusokhoz hasonlóan a genetikai módosítás eljárásai, úgymint a plazmid alapú vektorokkal történő transzformáció/transzfecció, RNS alapú géncsendesítés, a hozzájuk fejlesztett, létfontosságú virális géneket tartalmazó „packaging cell line” nélkül szaporodásképtelen retrovírus vektorok használata, szintén alacsony kockázati osztályba sorolható.

Kockázatértékelés összefoglalása

A kísérletekben használt recipiens organizmusok baktériumok és gombák nem patogén laboratóriumi törzsei, algák, továbbá lúdfű, emlős állatok. A használt vektorok világszerte széles körben elterjedt, sem emberre, sem a környezetre nem veszélyes konstrukciók.

A genetikailag módosított szervezetek kezelése zárt rendszerű laboratóriumokban történik. A hulladékokat típustól függően, főleg autoklávozással, illetve nátrium hipoklorittal vagy detergenssel ártalmatlanítják.

A zárt rendszerű kezelés során a genetikailag módosított organizmusok nem jelentenek semmilyen veszélyforrást. Esetleges kijutásuk a szabályok betartásával megakadályozható. Környezetbe történő szándékos kibocsátást az MTA SZBK nem tervez.

III.

A Magyar Tudományos Akadémia Szegedi Biológiai Kutatóközpont (cím: 6726 Szeged, Temesvári krt. 62.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében géntechnológiával módosított szervezetek **2. biztonsági elszigetelési osztályba** sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2013-33 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/38458-4/2013. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

Zárt rendszerben az alábbi géntechnológiával módosított szervezetek felhasználása engedélyezett:

Élesztők: *Saccharomyces cerevisiae*, *Schizosaccharomyces pombe*

Laboratóriumi sejtvonalak: egér (*Mus musculus*) sejtvonalak, Sf9, Sf21, mbn-2 és S2 rovar sejtvonalak, patkány (*Rattus norvegicus*) sejtvonalak, kínai aranyhörcsög (*Mesocricetus auratus*) sejtvonalak, nyúl (*Oryctolagus cuniculus*), valamint emberi (*Homo sapiens*) sejtvonalak

Baktériumok: *Escherichia coli*, *Sinorhizobium melioli*, *Sinorhizobium medicae*, *Bradyrhizobium japonicum*, *Rhizobium leguminosarum*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Agrobacterium rhizogenes*, *Agrobacterium vitis*, *Azospirillum sp*

Növények: termesztett és mediterrán lucerna (*Medicago sativa* és *M. truncatula*), lúdfű (*Arabidopsis thaliana*), dohány fajok (*Nicotina tabacum* és *N. benthamiana*)

Állatok: *Drosophila melanogaster*, egér (*Mus musculus*) NSG immunhiányos, Balb-C, GFP, Fah knockout, Matn2 knockout, Lgals1 knockout törzsek

A fent felsorolt géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerben történő felhasználása az SF/548-25/2013. határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítmény 401, 402, 418, 420, 452, 518, 522, 535, 537, 554, 602, 604, 605, 606, 612, 614, 624, 704, 706, 707, 712, 714, 717 számú laboratóriumában, a közös állatházban, valamint a közös növényházakban engedélyezett.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozatommal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányait tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-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.

I n d o k o l á s

A Kérelmező a Genetikai Intézetére vonatkozóan 2013. július 15. 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 dokumentációt véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/548-2/2013. és SF/548-9/2013. ügyiratszámokon 2013. augusztus 16. valamint 2013. szeptember 26. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2013. augusztus 29. napján megtárgyalta és a GÁ2013-33 hivatkozási számú, 2013. október 2. napján érkezett véleményében a dokumentációt elégségesnek ítélte és a zárt rendszerű felhasználás engedélyezését javasolta.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/38458-4/2013. hivatkozási számú 2013. november 12. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

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 az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, 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, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

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 biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

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

Recipiens szervezetek:

Saccharomyces cerevisiae, *Schisosaccharomyces pombe*, egér (*Mus musculus*) sejtvonalak, Sf9, Sf21, mbn-2 és S2 rovar sejtvonalak, patkány (*Rattus norvegicus*) sejtvonalak, kínai aranyhőrcsög (*Mesocricetus auratus*) sejtvonalak, nyúl (*Oryctolagus cuniculus*), valamint emberi (*Homo sapiens*) sejtvonalak, *Escherichia coli*, *Sinorhizobium melioli*, *Sinorhizobium medicae*, *Bradyrhizobium japonicum*, *Rhizobium leguminosarum*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Agrobacterium rhizogenes*, *Agrobacterium vitis*, *Azospirillum sp.*, természetű és mediterrán lucerna (*Medicago sativa* és *M. truncatula*), lúdfű (*Arabidopsis thaliana*), dohány fajok (*Nicotina tabacum* és *N. benthamiana*), *Drosophila melanogaster*, egér (*Mus musculus*) NSG immunhiányos, Balb-C, GFP, Fah knockout, Matn2 knockout, Lgals1 knockout törzsek

Donor szervezetek:

- *Drosophila melanogaster* és *Drosophila ananassae* eredetű DNS szakaszok, immun fehérjék és szignálmolekulák génjei.
- *Medicago truncatula* DNS szakaszok: a szimbiotikus nitrogénkötésben résztvevő gének és szabályozó régiók.
- *Arabidopsis thaliana* DNS szakaszok: *Medicago* homológ gének és szabályozó régiók.
- *Drosophila* DNS szakaszok, főleg az ivarsejtfejlődést szabályozó fehérjék és az aktin sejtvázas szabályozó fehérjék génjei.

- *Aequorea victoria* integrációs enzimek génjei és célszekvenciái, *Drosophila* helyspecifikus transzgenézis céljából.
- Lambda bakteriofág integrációs enzimek génjei és célszekvenciái, *Drosophila* hely specifikus transzgenézis céljából.
- Humán és élesztő DNS szakaszok, főleg reparációs fehérjék génjei.
- Humán és egér DNS szakaszok, főleg tumor szupresszorok, transzkripciós faktorok, ellenanyag és különféle enzimfehérjék génjei.
- Humán és egér DNS szakaszok, főleg immunsejt felszíni fehérjék és szignálmolekulák génjei.
- Humán, egér és patkány DNS szakaszok, főleg HOX gének és feltételezett Polycomb Response Element (PRE) régiók génjei.
- Mesterséges DNS szakasz az angiogenezis gátlására.
- Kristály medúza és lágykorall fluoreszcens fehérjéinek génjei.

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: II. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

- Az immunválaszban és daganatképződésben résztvevő gének működésének vizsgálata.
- A *Sinorhizobium meliloti* és a *Bradyrhizobium japonicum* baktériumokban azonosított toxin/antitoxin moduloknak a baktériumok metabolizmusában és a lucerna, ill. a szója gazdanövénnyel kialakított szimbiózisban betöltött szerepének vizsgálata.
- A pillangós virágú növények *Rhizobium* baktériumokkal kialakított nitrogénkötő szimbiózisában résztvevő gének működésének vizsgálata.
- Növény transzformációs kísérletek végzése.
- A *Drosophila* ivarsejtfejlődés folyamatában szerepet játszó gének, géntermékek hatásának vizsgálata.
- DNS hibajavítás molekuláris mechanizmusának feltárása.
- A daganatképződésben résztvevő gének működésének vizsgálata.
- Az axon növekedés és a miofibrillogenezis vizsgálata.
- Az autoimmun betegségekben és tumor képződésben résztvevő fehérjék vizsgálata, a szisztémás lupus erithematosus kísérletes állatmodelljének immunológiai vizsgálata, valamint a tumorok vérképződésének tanulmányozása.
- A pluripotencia és a differenciáció kialakulásának vizsgálata emlős sejt kultúrákban.
- A homeotikus gének epigenetikai szabályozásának vizsgálata.

Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:

A kiinduló recipiens és donor organizmusokhoz hasonlóan a genetikai módosítás eljárásai, úgymint a plazmid alapú vektorokkal történő transzformáció/transzfekeció, RNS alapú géncsendesítés, a hozzájuk fejlesztett, létfontosságú virális géneket tartalmazó „packaging cell line” nélkül szaporodásképtelen retrovírus vektorok használata, szintén alacsony kockázati osztályba sorolható.

Kockázatértékelés összefoglalása

A kísérletekben használt recipiens organizmusok baktériumok és gombák nem patogén laboratóriumi törzsei, algák, továbbá lúdfű, emlős állatok. A használt vektorok világszerte széles körben elterjedt, sem emberre, sem a környezetre nem veszélyes konstrukciók.

A genetikailag módosított szervezetek kezelése zárt rendszerű laboratóriumokban történik. A hulladékokat típustól függően, főleg autoklávozással, illetve nátrium hipoklorittal vagy detergenssel ártalmatlanítják.

A zárt rendszerű kezelés során a genetikailag módosított organizmusok nem jelentenek semmilyen veszélyforrást. Esetleges kijutásuk a szabályok betartásával megakadályozható. Környezetbe történő szándékos kibocsátást az MTA SZBK nem tervez.

IV.

A Magyar Tudományos Akadémia Szegedi Biológiai Kutatóközpont (cím: 6726 Szeged, Temesvári krt. 62.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében géntechnológiával módosított szervezetek **2. biztonsági elszigetelési osztályba** sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2013-34 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/38463-4/2013. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

Zárt rendszerben az alábbi géntechnológiával módosított szervezetek felhasználása engedélyezett:

Élesztők: *Saccharomyces cerevisiae*, *Schizosaccharomyces pombe*

Baktériumok: *Escherichia coli*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Agrobacterium rhizogenes*

Cianobaktériumok: *Synechocystis* PCC6803, *Thermosynechococcus elongatus*

Algák: *Chlamydomonas reinhardtii* rbcS Δ -T60-3 hiányos transzformált törzsei

Növények: termesztett és mediterrán lucerna (*Medicago sativa* és *M. truncatula*), lúdfű (*Arabidopsis thaliana*), dohány (*Nicotina tabacum*), fűz fajok (*Salix alba*, *S. viminalis*), fehér nyár (*Populus alba*), szálkaperje (*Brachypodium dystachion*), rizs (*Oryza sativa*), rozs (*Hordeum vulgare*), búza fajok (*Triticum aestivum*, *T. durum*, *T. monococcum*) és sejttenyészetek, *Rosa sp.*

A fent felsorolt géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerben történő felhasználása az SF/548-25/2013. határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítmény 112, 120, 126, 152, 202, 206, 208, 218, 220, 224b, 258, 305, 435, 542, Vitality laboratóriumokban, a közös állatházban, valamint a közös növényházakban engedélyezett.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányait tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-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.

I n d o k o l á s

A Kérelmező a Növénybiológiai Intézetére vonatkozóan 2013. július 15. 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 eljárás 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 dokumentációt véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/548-4/2013. és SF/548-10/2013. ügyiratszámokon 2013. augusztus 16. valamint 2013. szeptember 26. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2013. augusztus 29. napján megtárgyalta és a GÁ2013-34 hivatkozási számú, 2013. október 2. napján érkezett véleményében a dokumentációt elégségesnek ítélte és a zárt rendszerű felhasználás engedélyezését javasolta.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/38463-4/2013. hivatkozási számú 2013. november 12. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

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 az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, 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, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

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 biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

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

Recipiens szervezetek:

Saccharomyces cerevisiae, *Schizosaccharomyces pombe*, *Escherichia coli*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Agrobacterium rhizogenes*, *Synechocystis* PCC6803, *Thermosynechococcus elongatus*, *Chlamydomonas reinhardtii* rbcSΔ-T60-3 hiányos transzformált törzsei, termesztett és mediterrán lucerna (*Medicago sativa* és *M. truncatula*), lúdfű (*Arabidopsis thaliana*), dohány (*Nicotina tabacum*), fűz fajok (*Salix alba*, *S. viminalis*), fehér nyár (*Populus alba*), szálkaperje (*Brachypodium distachyon*), rizs (*Oryza sativa*), rozs (*Hordeum vulgare*), búza fajok (*Triticum aestivum*, *T. durum*, *T. monococcum*) és sejttenyészetek, *Rosa* sp.

Donor szervezetek:

- Növényi DNS szakaszok, főleg fotoreceptorokat, jelátvivő fehérjéket, transzkripció faktorokat, a cirkadián óra működéséhez szükséges fehérjéket, valamint mesterségesen előállított riporter fehérjéket (LUS, GFP, YFP, CFP) kódoló gének.
- *Arabidopsis thaliana*, *Medicago truncatula*, *Nicotina tabacum*, *Rosa* sp. modell növények, mint cDNS és promóter szekvencia források a funkcionális vizsgálatokhoz.
- *Vibrio harveyi* baktérium, Lux gének (luciferáz protein) eredeti és módosított változatai, GFP eredeti és módosított változatai, mint lumineszcens marker gének.
- Cianobaktériumok laboratóriumi törzseinek fotoszintetikus, illetve stresst génjei.
- *Arabidopsis thaliana* DNS szakaszok (főleg az E2F-RBR család tagjai), illetve ezek célgénjei.
- *Brassica rapa* DNS szakaszok (E2FB, WRI1 és LEC2 gének).
- A szárazság és sótűrést befolyásoló géneket hordozó növényi DNS szakaszok.
- Antibiotikum rezisztenciát és szelekciós markereket kódoló gének.
- Kovamoszat és *Arabidopsis thaliana* karotenoid bioszintézisben résztvevő fehérjéket kódoló gének.
- *Pueraria lobata* IspS génje (izoprén szintáz)
- *Spinaca oleracea*, *Arabidopsis thaliana*, *Helianthus annuus* rbcS1 génjei

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: II. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

- A növényi fotoreceptorok és a cirkadián óra által szabályozott jelátviteli folyamatokban résztvevő komponensek molekuláris azonosítása.
- A növényi egyedfejlődés szabályozásában, a környezeti stressz hatásokra adott válaszban résztvevő gének működésének vizsgálata.
- A fotoszintézis és bakteriális stresszfolyamatok molekuláris szintű vizsgálata.
- A növényi növekedés szabályozásában résztvevő molekuláris kapcsolók tanulmányozása. Gyökér és levél növekedés vizsgálata. Terméshozam vizsgálata. Magok olajtartalmának vizsgálata.

- A szárazság- és sótűrést befolyásoló növényi hormonok jelátvitelét szabályozó növényi gének azonosítása, funkciójának jellemzése.
- A karotenoidok és bioszintézisükben résztvevő fehérjék szerepének feltárása. A sejtosztódást szabályozó fehérjék szerepének vizsgálata.
- Izoprént emittáló növényi szervezetek membránszerkezetének vizsgálata, a membránok termotabilitásának vizsgálata és az izoprén jelenlétének hatása a fotoszintetikus paraméterek módosulására.

Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:

A kiinduló recipiens és donor organizmusokhoz hasonlóan a genetikai módosítás eljárásai, úgymint a plazmid alapú vektorokkal történő transzformáció/transzfeekció, RNS alapú géncsendesítés, a hozzájuk fejlesztett, létfontosságú virális géneket tartalmazó „packaging cell line” nélkül szaporodásképtelen retrovírus vektorok használata, szintén alacsony kockázati osztályba sorolható.

Kockázateértékelés összefoglalása

A kísérletekben használt recipiens organizmusok baktériumok és gombák nem patogén laboratóriumi törzsei, algák, továbbá lúdfű, emlős állatok. A használt vektorok világszerte széles körben elterjedt, sem emberre, sem a környezetre nem veszélyes konstrukciók.

A genetikailag módosított szervezetek kezelése zárt rendszerű laboratóriumokban történik. A hulladékokat típustól függően, főleg autoklávozással, illetve nátrium hipoklorittal vagy detergenssel ártalmatlanítják.

A zárt rendszerű kezelés során a genetikailag módosított organizmusok nem jelentenek semmilyen veszélyforrást. Esetleges kijutásuk a szabályok betartásával megakadályozható. Környezetbe történő szándékos kibocsátást az MTA SZBK nem tervez.

V.

A Pharma-Trend Biotechnológia Kutató Fejlesztő és Tanácsadó Kft (cím: 1118 Budapest, Gombocz Zoltán utca 11.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében, az SF/912-14/2013. ügyiratszámú határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítményben rekombináns bakulovírus / Sf9 *Spodoptera frugiperda* rovarsejt expressziós rendszer **2. biztonsági elszigetelési osztályba** sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2013-43 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/44066-4/2013. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díjat megfizette.

A jelen határozatommal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányait tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-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.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2013. október 28. napján rekombináns bakulovírus / Sf9 *Spodoptera frugiperda* rovarsejt expressziós rendszer 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 dokumentációt véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/912-3/2013. és SF/912-5/2013. ügyiratszámokon 2013. október 29., valamint 2013. október 30. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2013. november 4. napján megtárgyalta. A többségi vélemény a dokumentációt elégségesnek ítélte.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/44066-4/2013. ügyiratszámú 2013. november 12. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

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) bekezdése, 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, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

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 biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

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

Bakulovírus/rovarsejt expressziós rendszer (Sf9 *Spodoptera frugiperda* sejtek, Baculogold illetve BacPak6 bakulovírus, pVL1393 és BacPak9 vektor)

A munka jellege:

A polyoma vírus egyik fehérjéjét kódoló gént BacPak9 transzfervektorba inzertálták, majd BacPak6 bakulovírral koexpresszálták. Az így elkészült bakulovírust használják fel vírus fehérje antigén termelésére.

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: II. osztály

A munka célja:

Rekombináns fehérjeexpresszió enzimológiai és szerkezeti tanulmányokhoz, továbbá rekombináns fehérjék előállítása immunizálási célokra.

A módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

A polyoma vírus egyik fehérjét kódoló gén, vírus fehérje antigén előállítása céljából.

Kockázatértékelés összefoglalása

A felhasznált bakulovírus rovarok bélhám sejtjeit képes fertőzni, illetve rovarsejt kultúrákban (pl. Sf9) alkalmas gének kifejezésére. A megvásárolható bakulovírus vektorok a polihedrin burokkészítmény hiányában könnyen inaktiválódnak (természetes/mesterséges UV sugárzás, illetve alacsony pH hatására). A befogadó szervezetek teljes genom szinten feltérképezettek, molekuláris biológiai laboratóriumokban évtizedek óta használatosak. Patogenitás, virulencia, fertőzőképesség, allergénhatás, toxicitás és betegség közvetítő vektor jellegük nem ismert.

A Tokaj oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

3910. Tokaj, Dózsa György utca 02.
Tel. - fax 47/352-623

Termékleírás-módosítási kérelem**I. A kérelem benyújtója**

Név: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3910 Tokaj, Dózsa u. 2.

Telefonszám: +36-47-352-623

E-mail cím: miklos.pracser@tokajiborvidek.hu

Képviselő: Pracser Miklós elnök, Stumpf Miklós titkár

II. Földrajzi árujelző: Tokaj, Tokaji (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. Az Aszú bortípus egységesítése, minőségi követelményeinek szigorítása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VIII. További feltételek

b) indoklás:

A módosítás célja, hogy a Tokaji Aszú jobban megkülönböztethető legyen a többi bortípustól. Ennek érdekében a beltartalmi értékeire vonatkozó előírások jelentős szigorításával egységesebbé tettük a bortípus által képviselt borminőséget. Ezzel párhuzamosan egyes költségnövelő és a borminőség szempontjából nem meghatározó feltételen lazítottunk. Ennek eredményeként az Aszú bortípus a borfogyasztók számára minden szempontból könnyebben értelmezhetővé válik. A változtatások egyben a Szamorodni bortípussal meglévő átfedés megszüntetését is eredményezik.

Ennek keretében az aszúkészítés szabályai az alábbi pontokon változnak meg:

- az analitikai paraméterek szigorítása (minimális maradékcukor-tartalom, minimális összes alkoholtartalom),
- a fahordós érlelési idő csökkentése 24-ről 18 hónapra,
- az aszúszemek felhasználásával kapcsolatos részletszabályok egyszerűsítése
- az aszúszemek kizárólagosan kézzel történő szüretelésének előírása,
- a forgalomba hozatal legkorábbi idejének előbbre hozása

A magasabb minőségi szint és az egységesebb borkarakter elérését az új rendszer tehát a korábbinál hatékonyabb módon teszi lehetővé, mivel néhány kulcs indikátorra koncentrált, szakítva az előző szabályzat túlzott részletességével. Ezáltal a minőségi szint növelése, és a borkarakter egységesítése az adminisztráció csökkentésével együtt valósul meg.

c) a módosítás alkalmazhatósága: először a 2013/2014. borpiaci évben szüretelt szőlőből készülő borok esetében

2. Az Aszúszencia bortípus megszüntetése

a) a termékleírás érintett fejezete:

- II. Borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VIII. További feltételek

b) indoklás: Az Aszúszencia bortípus megszüntetése a Tokaj eredetmegjelölés jobb kommunikációját szolgálja, mivel egyszerűsíti az eredetvédelmi rendszert. Az eddig ebbe a bortípusba tartozó borok a jövőben az egységesített Aszú bortípusba tartozóként kerülnek forgalomba.

c) a módosítás alkalmazhatósága: először a 2013/2014. borpiaci évben szüretelt szőlőből készülő borok esetében

3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés szinonimájaként használható hagyományos kifejezések listájának módosítása

a) a termékleírás érintett fejezete: VIII. További feltételek

b) indoklás:

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa kérelmezte a borkülönlegesség hagyományos kifejezés oltalmát annak érdekében, hogy a tokaji borkülönlegességek esetében (az 1234/2007/EK tanácsi rendelet 118u. cikk (1) bekezdés a) pontjának megfelelően) helyettesíteni lehessen ezzel az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezést.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa egyidejűleg a védett eredetű bor hagyományos kifejezés módosítását is kérelmezte „védett eredetű”-re annak érdekében, hogy az ne csak a borokon, hanem más borászati termékeken is jelölhető legyen. Ez a termékleírás módosítását is szükségessé teszi.

c) a módosítás alkalmazhatósága: először a 2013/2014. borpiaci évben szüretelt szőlőből készülő borászati termékek esetében

4. A termőterületen belüli palackozás előírása a Késői szüretelésű bor és a Fehérbor bortípusok esetében

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások
- VIII. További feltételek

b) indoklás:

A Tokaj eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a jelenleg alkalmazott rendszerben a kiszállítások engedélyezésével bizonytalan az előállított bor minősége, a tokaji borok érlelése ugyanis állandó, zavartalan környezetet igényel, míg a borok szállítása, más körülmények közötti tárolása számos kockázatot vet fel, amely végül minőségromlást okozhat. A szállításhoz elengedhetetlen a bor szállítóedénybe fejtése, mely során óhatatlanul oxidálódik, és mechanikai sérüléseket szenved, ezért veszít jellegzetes illat- és aroma komponenseiből. A szállítás távolságával fokozódik a hőmérséklet-ingadozás okozta kockázat, mely további oxidációhoz vezet, melynek következtében tovább torzul az eredetmegjelöléshez társítható íz- és aromavilág. Ezeknek a kockázatoknak a kiküszöböléséhez borászati technológiai beavatkozásra van szükség, amely már nagymértékben megváltoztatja a borászati termék karakterét, torzítja a jellegzetes Tokaj eredetmegjelöléshez társított borkaraktert. Így indokolt a helyben palackozás elrendelése a borok (minden bortípus) esetében.

c) a módosítás alkalmazhatósága: 2014. augusztus 1-jét követően forgalomba hozott borok esetében.

5. Az édesítés megtiltása a Kései szüretelésű bor és a Fehérbor bortípusok esetében

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

b) indoklás: Az intézkedés a Tokaj eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek karakterének egységesebbé tételét szolgálja. A tokaji édes bor hagyománya és adottságai alapján a világ egyik legfontosabb természetes édes borai közé tartozik. A sűrítménnyel készített tokaji édes bor az eredetmegjelölés kommunikációjának hatékonyságát rontja, annak reputációját pedig csökkenti.

c) a módosítás alkalmazhatósága: 2015. augusztus 1-jét követően forgalomba hozott borok esetében.

6. Az évjárat azonosság mértékének csökkentése az évjárat feltüntetésekor a borkülönlegességek esetében is

a) a termékleírás érintett fejezete: VIII. További feltételek

b) indoklás: Az évjáratazonosság mértékének csökkentése lehetőséget teremt a borminőség (minőségi szint és karakter) évjáratok közötti kiegyensúlyozottabbá tételére.

c) a módosítás alkalmazhatósága: először a 2013/2014. borpiaci évben szüretelt szőlőből készülő borok esetében

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)

7. A termőhelyen kívül palackozandó borokkal kapcsolatos bejelentési kötelezettségek eltörlése

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek

b) indoklás: a termőhelyen kívüli palackozás megtiltásával párhuzamosan az e folyamatokhoz kapcsolódó bejelentési kötelezettségek értelmüket veszítik, ezért törlendőek a termékleírásból.

c) a módosítás alkalmazhatósága: a 2014. augusztus 1-jét követően forgalomba hozott borok esetében

+kiszállítási szabályok

8. Az édesítés adminisztrációjához kapcsolódó átmeneti szabályok

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek

b) indoklás: Az A6. pontban szereplő módosítás alkalmazhatóságáig az édesítés hatékonyabb ellenőrzése érdekében átmeneti adminisztrációs szabályok lépnek életbe.

c) a módosítás alkalmazhatósága: a 2013/2014. és a 2014/2015. borpiaci évben szüretelt szőlőből készülő, 2015. augusztus 1-jét megelőzően forgalomba hozott borok esetében

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.

Tokaj, 2013. december 12.



Prácser Miklós
HKT elnöke



ifj. Stumpf Miklós
HKT titkársági irodavezető

Mellékletek:

1. A termékleírás kiegészítve a módosításokkal (a módosított részek megjelölve, az összefoglaló dokumentumot érintő részek külön megjelölve).
2. Az érintett hegyközségek közgyűléseinek jegyzőkönyvei
3. A hegyközségi tanács üléséről szóló jegyzőkönyv

TOKAJ TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Tokaj, [Tokaji](#)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

bortípusok:

1. Eszencia
- ~~2. Aszúeszencia~~
2. Aszú ~~(3)(4)(5)(6) puttonyos~~
3. Szamorodni (száraz és édes)
4. Fordítás (száraz és édes)
5. Másolás (száraz és édes)
6. Késői szüretelésű bor
7. Fehér bor

Tokaji borkülönlegességek: Eszencia, ~~Aszúeszencia~~, Aszú ~~(3)(4)(5)(6) puttonyos~~, Szamorodni, Fordítás, Másolás.

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtar- talom [%vol]	Minimális összes savtartalo- m [g/l]	Tényleges alkoholtar- alom [%vol]	Összes Maradékcu- kor- tartalom [g/l]	Minimális cukormen- tes extraktta- lom [g/l]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénessavta- rtalom [mg/l]
1.	Eszencia	27,75	8,0	1,2-8,0	min. 450	50	2,1	*
2.	Aszúeszencia	16,62	6,0	min. 6,0	min. 180	45	2,1	±
2.	Aszú	19,00	6,0	min. 9,0	min. 120	35	2,1	*
3.	Aszú							
	6 puttonyos	18,53	6,0	min. 9,0	min. 150	40	2,1	±
	5 puttonyos	16,11	6,0	min. 9,0	min. 120	35	2,1	±
	4 puttonyos	14,31	6,0	min. 9,0	min. 90	30	2,1	*
	3 puttonyos	12,54	6,0	min. 9,0	min. 60	25	2,1	±
43.	Szamorodni							
	száraz	13,6	5,5	min. 12,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	15,12	5,5	min. 12,0	min. 45	23	1,5	*
54.	Fordítás							
	száraz	12,0	6,0	min. 9,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	12,0	6,0	min. 9,0	min. 45	23	1,5	*
65.	Másolás							
	száraz	12,0	6,0	min. 9,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	12,0	6,0	min. 9,0	min. 45	23	1,5	*
76.	Késői szüretelésű bor	12,8	3,5	min. 9,0	*	22	2,0	*
87.	Fehér	10,5	3,5	min. 9,5	*	19	1,08	*

* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Eszencia	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. <i>Illata:</i> rendkívül koncentrált, gazdag botrytiszes szőlő mézes, aszalt gyümölcsös jegyeit az érlelés jellegéből származó aromák egészítik ki. <i>Íze:</i> sűrű, olajos textúrájú, komplex szinte észrevehetetlen alkoholtartalommal, melyben a botrytiszes szőlőre jellemző mézes, aszalt gyümölcsös jegyek keverednek az érlelés során képződő ízekkel. Magas maradék cukor, élénk savakkal egyensúlyban.
2.	Aszúeszencia	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. <i>Illata:</i> a primer szőlőaromák (friss virágok, mézes jegyek), a borkülönlegességekre jellemző aszús (Botrytis) jelleg kiegészül, az erjedés és érlelés során képződő szekunder (aszalt gyümölcsös) jegyekkel. E komplex ital az érlelés során változik. <i>Íze:</i> komplex, melyben a primer szőlőre jellemző virágos és mézes jegyek, valamint a botrytiszes szőlő gyümölcsös ízei keverednek az erjedés és érlelés során képződő ízekkel. Komplex íz összetételében gyakran kiemelkedő magas, természetes cukortartalom, mineralitással és aszalt gyümölcs jelleggel. Édes olajosság, finom savak.
32.	Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. <i>Illata:</i> a primer szőlőaromák (friss virágok, mézes jegyek), valamint az erjedés és érlelés során képződő szekunder (aszalt gyümölcsös) jegyek és az aszú (Botrytis) jelleg komplex keveréke jellemzi, az adott bor korának megfelelő arányban. <i>Íze:</i> komplex, melyben a primer szőlőre jellemző virágos és mézes jegyek, valamint a botrytiszes szőlő gyümölcsös ízei keverednek az erjedés és érlelés során képződő ízekkel. Puttonyszám emelkedésével arányosan növekvő édes olajosság, finom savak.
43.	Szamorodni száraz édes	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze, zamata:</i> Komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó ízek és zamatok. Élénk savtartalma ellenére sima struktúra, amit a hátyaélesztő alatti érlelési ízek kialakulása egészít ki (pl. diós jelleg). <i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze, zamata:</i> komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó mézes, gyümölcsös jegyek, valamint az érlelés során képződő aromák.
54.	Fordítás száraz édes	<i>Színe:</i> zöldessárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze:</i> komplex, melyben a botrytiszes szőlő enyhén mézes, gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúszemek héjából származó magas cserzőanyag tartalom meghatározó sajátossága a bornak. Száraz bor. <i>Színe:</i> zöldessárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze:</i> komplex, melyben a botrytiszes szőlő mézes, gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúszemek héjából származó magas cserzőanyag tartalom meghatározó sajátossága a bornak. Édes bor.
65.	Máslás száraz édes	<i>Színe:</i> zöldessárga, a világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze, zamata:</i> komplex, melyben a botrytiszes szőlő gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúseprőből származó élesztős jegyek is meghatározó sajátosságai a bornak. Száraz bor. <i>Színe:</i> zöldessárga, a világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze, zamata:</i> komplex, melyben a botrytiszes szőlő mézes, gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az

		aszúseprőből származó élesztős jegyek is meghatározó sajátosságai a bornak. Édes bor.
76	Késői szüretelésű bor	<p><i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély aranysárgáig.</p> <p><i>Illata:</i> az elsődleges szőlőaromák illatösszetevői keverednek a töppedt, időnként botrytiszes szőlő aromáival és az erjesztés, érlelés során keletkező illatkomponensekkel (virágos, gyümölcsös, fűszeres jegyek). Intenzív, változatos illatok.</p> <p><i>Íze:</i> elsődleges szőlőaromák keverednek a töppedt, adott esetben a botrytiszes szőlő aromáival (friss, szárított gyümölcsös, mézes, virágos jegyek). Komplex, finom sav-cukor-alkohol egyensúly. Olajos textura.</p>
87	Fehér bor	<p><i>Színe:</i> világos zöldessárga árnyalattól az aranysárgáig;</p> <p><i>Illata:</i> üde, virágos, gyümölcsös, elsődleges szőlőaromákból származó illat, az erjesztés és érlelés által nyújtott másodlagos illatokkal.</p> <p><i>Íze:</i> testes, a szőlő elsődleges friss aromái, az erjesztés és érlelés komplex, összetett aromajegyei. Élénk, kerek savak, gazdag, telt ízek.</p>

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

II/2A. Analitikai előírások

az alapbor minimális összes alkoholtartalma: 9,0 %vol

összes savtartalom: legalább 4,5 g/l

tényleges alkoholtartalom: legalább 10,0 %vol

maximális illósavtartalom: 0,8 g/l

cukortartalom: a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

cukormentes extrakttartalom: legalább 15,0 g/l

összes kénessavtartalom: legfeljebb 185 g/l

minimális túlnyomás 20 °C-on: 3,5 bar (25 cl alatti kiszerelés esetén 3 bar)

II/2B. Érzékszervi jellemzők

(8-10 °C hőmérsékleten vizsgálva)

szín: halvány színintenzitású megjelenéssel, tisztasága tökrös, átlátszó, üledékmentes

tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes

illat: tiszta, közepes intenzitású gyümölcsös illataromával

íz: élénk savtartalom, tiszta szőlőzamat, esetenként mineralitás érezhető.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

	bortípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Eszencia	a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor <u>kézzel</u> külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül, saját súlyának nyomására kiszivárgott, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
2.	Aszúeszencia	1. a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett aszúszemek áztatása azonos évjáratú mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újbortban vagy bortban, 2. minimum 3 éves érlelés, ebből 2 év fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
32.	Aszú (3) (4) (5) (6) puttonyos	1. a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor <u>kézzel</u> külön szedett aszúszemek áztatása azonos évjáratú mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újbortban vagy bortban, 2. minimum <u>3 éves érlelés, ebből 2 év 18 hónapig tartó érlelés</u> fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
43.	Szamorodni	1. az aszúsodott és egészséges szőlőbogyókat is tartalmazó, válogatás nélkül szedett szőlőfürtök feldolgozásával 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
54.	Fordítás	1. a kiperéselt aszútészta felöntése azonos évjáratú musttal, részben erjedt szőlőmusttal, még erjedésben lévő újborttal vagy borttal 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
65.	Máslás	1. az aszúbor vagy a szamorodni seprőjének felöntése azonos évjáratú musttal, részben erjedt szőlőmusttal, még erjedésben lévő újborttal 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
76.	Késői szüretelésű bor	-	-1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. termőhelyen kívüli palackozás
87.	Fehér	-	1. édesítés 2. termőhelyen kívüli palackozás

A borkülönlegességek további szabályozása:

- a)
- Az aszúszemek felhasználása során az alábbi arányszámok érvényesek:
- eszencia: 100 kg aszúszemből maximum 6 liter készíthető
 - tokaji aszú és tokaji fordítás: 100 kg aszúszemből aszú és fordítás együttesen 220 liter készíthető.
 - tokaji másolás: 100 l aszúseprőből maximum 105 liter készíthető
- Aszúszemek musttal, erjedő musttal vagy borral történő keverésére vonatkozó szabályok:
- Az aszúszem és a must mennyiségek az alábbiak szerint kell kimérni:

Aszúbor minősége	I. osztály (60 ref. %-tól)	II. osztály (50-59 ref. %)	III. osztály (45-49 ref. %)	Áztatáshoz használt must vagy bor mennyisége	A forgalomba hozatalra kerülő bor mennyisége maximum
	aszúszem mennyisége kg-ban			literben	literben
Tokaji-Eszencia	100			-	6
Tokaji-Aszúeszencia	120 fölött	132 fölött	138 fölött	100	120
Tokaji 3-puttonyos Aszú	60	66	75	100	103
Tokaji 4-puttonyos Aszú	80	88	100	100	108
Tokaji 5-puttonyos Aszú	100	110	125	100	113
Tokaji 6-puttonyos Aszú	120	132	150	100	117
Tokaji Fordítás	100 kg aszúszemből 75 kg kipréselt aszútörköly felhasználásával			75	80
Tokaji Másolás	100 l aszúseprő			100	105

b) ~~Az azonos típusú tokaji borkülönlegességek egymás között házasíthatók.~~

eb) A Tokaji aszúszemek a Tokaji borvidék szőlőfajtáinak *Botrytis cinerea* (nemes penész) hatására nemesen aszúsodott szőlőbogyói, amelyek külsőleg hamvas, csokoládébarna, belsejükben sárgásbarna, barna színűek. Az aszúszemek töppedtek, húsállományuk „zsíros” tapintású, felületük *Botrytis cinerea*-val különböző mértékben fedett.

A *Botrytis cinerea* hatására nemesen, tőkén aszúsodott és szüretkor kézzel külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül kiszivárgó, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség.

Aszúszemek tárolása során a szemek tömörítése, enyhe kénezése, hűtése, védőgáz alatt tárolása megengedett.

Eszencia Aszúborokhoz adása hagyományos borászati eljárás.

2. PEZSGŐ

A Tokaji pezsgő előállításának időtartama:

- zárt tartályban történő CO₂ képződéssel járó erjesztés esetén: minimum 6 hónapig kell érlelni az előállító üzemben, beleértve a zárt tartályban történő CO₂ képződést szolgáló erjedés és a küvé seprőn tartásának időtartamát, mely minimum 30 nap kell, hogy legyen.

- palackban történő CO₂ képződéssel járó erjesztés esetén: minimum 9 hónapig palackban kell érlelni az előállító üzemben, beleértve a palackban történő CO₂ képződést szolgáló erjedés és a küvé seprőn tartásának időtartamát, mely minimum 90 nap kell, hogy legyen.
- A tirázs likőrhöz felhasználható szacharóz, sűrített szőlőmust, finomított szőlő mustsűrítmény, továbbá szőlőmust, részben erjedt szőlőmust vagy bor. Az expedíciós likőr hozzáadása tekintetében az általános szabályok érvényesek.
- A pezsgő készítésénél az általános szabályozásban megengedett anyagok és eljárások használhatók.

3. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

3.1 A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvény annak fennmaradásáig.
- b. 2009. augusztus 1-jét követően telepített ültetvény esetén: bak, kordon (alacsony, közép magas, magas), Guyot, ernyő)

3.2 A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

- a. 2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
- b. 2009. augusztus 1-jét követően telepített ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség legalább 4000 tőke/ha,
 - ii. tőketávolság legfeljebb 1,0 m
 - iii. sortávolság legfeljebb 3,1 m

3.3 A szüret módja: gépi vagy kézi. Az aszúszemek szemenkénti válogatása csak kézzel végezhető.

3.4 A szüret időpontjának meghatározása: a szüret kezdési időpontját az adott hegyközség választmánya évente meghatározza. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

3.5 a szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

- a. Aszú, fordítás, másolás [készítéséhez felhasznált](#) alapbor: 12,08 %vol (19 °MM)
- b. Szamorodni: 13,6 %vol (21 °MM)
- c. Késői szüretelésű: 12,8 % vol (20 °MM)
- d. minden más bortípus és pezsgő: 9 %vol (14,9 °MM)
- e. Az Eszencia, ~~Aszúeszencia~~ és Aszú bortípusok esetén a felhasznált aszúszemek minimális cukortartalma: 26,08 % vol (45 refr%)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sárazsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcál, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	maximális hozam
1.	Eszencia	aszúszem: 2 t/ha lényeredék: 6%
2.	Aszúeszencia	szőlő: 10 t/ha seprős újbtor: 70 hl/ha *
32.	Aszú-(3)(4)(5)(6) puttonyos	szőlő: 10 t/ha seprős újbtor: 70 hl/ha *
43.	Szamorodni	szőlő: 10 t/ha seprős újbtor: 70 hl/ha
54.	Fordítás	szőlő: 10 t/ha seprős újbtor: 70 hl/ha
65.	Máslás	szőlő: 10 t/ha seprős újbtor: 70 hl/ha
76.	Késői szüretelésű bor	szőlő: 10 t/ha seprős újbtor: 70 hl/ha
87.	Fehér	szőlő: 14 t/ha seprős újbtor: 100 hl/ha

*A megengedett legnagyobb terméshozam megállapításánál az aszúszem külön szedése esetén a megtermelt szőlő és az aszútermés mennyiségét együtt kell számolni úgy, hogy az aszúszem mennyiségét ötös szorzóval kell figyelembe venni.

2. PEZSGŐ

Legfeljebb 14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**1. BOR**

Furmint, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Sárgamuskotály, Zéta

2. PEZSGŐ

Furmint, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Sárgamuskotály, Zéta

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása:

a) Természeti és kulturális tényezők

A Tokaji borvidék egyedülálló borászati adottságait és több száz éves kultúrateremtő képességét, értékét 2002-ben az UNESCO Világörökség Bizottság **világörökségi címmel** ismerte el, amelynek természeti és humán erőforrás alapjai a következők:

- a térség klímája, mikroklímája, amelyet jelentősen alakítanak a térséget érintő folyók (Bodrog, Tisza), illetve az ezek nyomán kialakuló vizes, mocsaras területek; a mikroklíma vonatkozásában rendkívül fontos az őszi, aszúsodást segítő időjárási feltételek rendszeres kialakulása
- a borvidék domborzata, klimatikusan védett elhelyezkedése a Zempléni-hegység déli, dél-keleti szegélyén
- az itt található termőterületek, dűlők rendkívül színes, jelentős mértékben vulkanikus eredetű kőzet és talaj összetétele
- az itt termelt, jellegzetes és karakteres szőlőfajták (Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály, valamint jóval kisebb mértékben a Zéta, Kövérszőlő, Kabar)
- a borkészítési, tárolási és érlelési technológia világon egyedülálló gyakorlata (pl. aszúkészítés, kislevegelt borérelés)
- a szőlőművelést és a bortermelést évszázadok óta végző, szorgalmas népesség.

b) Földrajzi alapadatok

Tokaj fekvése szélességi fokban	21°10' és 21°40'
Tokaj fekvése hosszúsági fokban	48°7' és 48°30'
Éves hőmérsékleti átlag	10,8 °C
Első őszi fagy	október 15-20.
Éves csapadék mennyisége	525 mm
Csapadék a vegetációs időben	313 mm
Napfényes órák száma	2.009 óra/év
Aktív hőösszeg	1.600-1.800 C°
A szőlőültetvények tengerszint feletti magassága	100-300 m
Napfényes órák száma a tenyészidőszakban	1.400-1.500 óra
A 10 °C-os napi középhőmérséklet tavaszi határnapja:	április 20.
A 10 °C-os napi középhőmérséklet őszi határnapja:	október 10.
A 10 °C-ot meghaladó középhőmérsékletet meghaladó napok száma	175-180 nap
Az utolsó tavaszi fagy átlagos napja:	április 20.
Átlagos évi legmagasabb hőmérséklet:	33 °C
Átlagos évi legalacsonyabb hőmérséklet	-19 °C
Legcsapadékosabb időszak:	június
Hóval takart napok száma:	25-40
Az első havazás átlagos időpontja:	november 20.
Az utolsó havazás átlagos időpontja:	március 20.
Leggyakoribb szélirány:	északkelet

c) Történeti alapadatok

XIII. sz.	Tokaj szőlőtermesztési hagyományairól már a XIII. századtól rendelkezésre
------------------	---

	állnak írásos emlékek. A borvidéken ekkor kezdik el a sajátos földalatti pincék építését is, amelyekről szintén írásos emlékek maradtak fent, így az olaszliszkai és tolcsvai pincékről.
XIV. sz.	A XIV. században a földalatti pincék építése kiteljesedik, számuk jelentősen megnő, ekkor építik ki a Tokaji borvidékre jellemző többemeletes pincelabirintusokat.
XV. sz.	1494. Az első írásos említés a tokaji borokról (Istvánffy M.: Regni Ung. Historia, Köln, 1724)
XVI. sz.	A tokaji borok népszerűsége megnő. Ekkortájt kétféle bort készítenek. Az elsőt: „tisza bor,, taposással, a másodikat: „préselt bor” sajtolással.. A szőlősgazdák a mezővárosokban lakva növelik birtokaikat, közülük több úri birtokká fejlődött. A Tokaji borvidéknek ez az időszak az egyik legvirágzóbb periódusa.
1550-1560	A tokaji borok döntő áttörése a hazai és a nemzetközi piacokon, a minőség javulásának időszaka. Lengyel kereskedők megjelenése a borvidéken. Az osztrák császári udvar a XVI. század közepétől generációkon keresztül vásárolta a tokaji bort.
1561	„Culturae Vinearum Regulamentum”: Tokaj-Hegyalja szőlőművelése rendtartásának szabályozása
1571	Az aszúbor első írásos említése a Garay család május 15-én kelt leltárában.
1589	Főbornak nevezik a válogatás nélkül készült, jó minőségű tokaji borokat.
1590	Szikszay Babricius Balázs Nomenclatura című művében a „Vinum passum-aszu szeőleő bor” kifejezés szerepel.
XVII. sz.	A Tokaj név egyre jobban terjed a borpiacon. A bortermés csaknem egyharmada került export piacra. A lengyel és az orosz export fokozatosan nőtt, lassan meghatározóvá vált a borvidék számára.
1616-1660	A Rákóczi-korszak. Ebben az időben vette fel a tokaji szőlőtermesztés máig jellemző arculatát és ekkor élte legvirágzóbb korszakát. Rákóczi fejedelem számos pincét tartott fenn, több kastélyt is építtetett a borvidék területén.
1631	Szepsi Laczkó Máté református lelkész (1576-1632) elkészíti az első aszút a sátoraljaújhelyi Oremus-dűlő szőlő terméséből Lóránffy Zsuzsanna fejedelemasszony részére.
1641	Tokaj-hegyalja rendtartásának kézikönyve
1655	Az országgyűlésben rendelet születik az aszúválogatással elvégzett szüretre vonatkozóan.
XVIII. sz.	XIV. Lajos francia király II. Rákóczi Ferenctől kapott aszúbort dicsérte elhíresült mondásával: „C'est le roi des vins, et le vin des rois” „Ez a borok királya és a királyok bora”. Ekkor kezdik el Tokaj-hegyaljának nevezni a területet, a bort pedig a könnyebb érthetőség kedvéért tokaji bornak.
1707	A Rákóczi-szabadságharc államapparátusa a magyar borvidékek részére országos minősítést rendel el. Öt csoportba sorolva a területeket első osztályú besorolást csak Tokaj-hegyalja kapott. A dűlő szerepe ekkor kezdett tudatosodni a minőség és a kereskedelem területén.
1720	Az újabb szőlőterületi minősítés alapján három osztályba sorolták az ország területeit, Tokaj-hegyalja nagyobbik része az első osztályba került. A dűlőcsoportosítás alapját a termőhelyi szempontok mellett az akkori termések és azok minősége jelentette.
1723	Törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.

1729	Újabb törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.
1733-1798	Orosz borvásárló bizottság gondoskodik a cári udvar tokaji borral való ellátásáról.
1737	Tokaj szabályozása, kialakul a borvidék lehatárolása valamint az eredetvédelem alapja a világon először kerül meghatározásra. Ezzel elkészül Európa és a világ első eredetmegjelölésre vonatkozó szabályozása.
1741	Újabb törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.
1759	A másolás (mászlás) első említése különböző dokumentumokban megtalálható.
XIX. sz.	
1826	A fordítás (másodaszú) elnevezés első említése
1853	Mádon megalakul a „hegyaljai részvénytársaság”, a tokaji borok piaci érdekképviselője.
1857	A testület „Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesülés” névvel átalakul, elsősorban a szőlőtermesztés és a borkészítés szervezeteként, érdekképviselőként.
1873	Tarcalon megalakult az „Állami Felső Népiskola és Vincellérképezde,,.
1886	Megjelenik a filoxéra, és 10 év alatt a szőlők 90 %-át elpusztítja. Erre az időszakra esik az első nemzetközi per, ahol a tokaji termelők a Tokaj név védelmét érték el a bíróságon.
1893	Első magyar bortörvény, melyben a tokaji eredetmegjelölés szabályozása külön fejezetet képez.
1898	A borvidék területét újraszabályozzák
XX. sz.	
1920	A trianoni békeszerződés az országhatárok módosításával a borvidéktől elszakítja Szőlöske és Kistoronya településeit, valamint Sátoraljaújhely egy részét és szőlőskertjeit.
1920-1950	A gyógyszerkönyvekben a tokaji aszúbort gyógyszernek tüntetik fel.
1928	A Tokaj-hegyaljai Hegyközségi Tanács megalakulása.
1936	Az aszúbor-készítés technológiájának pontosítása törvényi úton.
1949	Megalakul a borvidéki kutató bázis Tarcalon.
1950	A tarcali szakiskola szerepét átveszi a Sátoraljaújhelyen megalakult Szőlészeti és Borászati Szakiskola, majd Technikum
1950-1990	A borvidéken több állami gazdaság és állami pincegazdaság egyesülésével létrejön a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát, a Tokaj Kereskedőház jogelődje. Az állami borászat felvásárolja a kistermelők szőlőit, szervezi a termelést és a borkereskedelmet.
1970	A Tokaj eredetmegjelölés nemzetközi lajstorumázása a Lisszaboni Megállapodás alapján.
1982	A szőlő termőhelyi minősítésének, a termőhelyi kataszter rendszerének elkészítése országos és a Tokaji Borvidéken.
1990	A privatizáció kezdete a Tokaji borvidéken.
1993	Az Európai Közösség és a Magyar Köztársaság között a bor megnevezések kölcsönös védelméről és ellenőrzéséről szóló megállapodás megkötése (1993 november 23.-i tanácsi határozat) többek között az eredetmegjelölések kölcsönös védelméről, benne „Tokaj” név és származtatott formáinak Magyarország részére szóló kizárólagos névhasználatáról valamint a „Tokaj” név védelméről az Elzászban és a Venezia-Friuli-Gulia tartományban használt Tocai és Tokay írásmódú fajtanévvel elnevezett borok ellenében, 2007. március 31.-ig tartó moratóriummal.

XXI.sz.	
2002	Tokaji Borvidéket az UNESCO Világörökség Bizottsága, mint kultúrtájt felvette a Világörökségek Listájára.
2004	A bortörvény az aszú elnevezés használatát kizárólagosan a Tokaji Borvidék számára engedélyezi. A borvidék neve Tokaj-hegyaljai borvidékről Tokaji Borvidékre változik.
2004	A Tokaji Borbíráló Bizottság megalakul.

2. A borok leírása

A tokaji borok színe a zöldessárgától a mély borostyán sárgáig terjed, az érleltség és a botrytis tartalom függvényében mélyül.

A borok illatában az itt hagyományos szőlőfajták primer aromái mellett a borkülönlegességek esetén határozottan megjelennek a botrytiszos jegyek (aszalt gyümölcsök, méz). Elsősorban a borkülönlegességeknél, de az érleltebb, telt száraz fehérboroknál is érezhetőek az érlelésből származó illatjegyek.

A borokban hangsúlyos a savtartalom, az íz struktúrájának meghatározó összetevője a savgerinc. A száraz borok esetében a primer fajtajelleg mellett megjelenhetnek az ásványos, valamint az érlelés során kialakuló ízek is. A borkülönlegességek ízében mindez a botrytiszos jegyekkel keveredve komplex és testes, olajos textúrájú borokat ad. A határozott savgerincnek köszönhetően az édes borok a sokszor igen magas (100-250 g/l) cukortartalom ellenére sem laposodnak el, kiváló sav-cukor-alkohol egyensúly jellemzi őket.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

a) Klíma és borminőség

Tokaj a világon egyedülálló, egyedi mikroklímával rendelkezik, ami kimondottan kedvez az aszúképződésnek és ennek révén a XVI. századra visszanyúló hagyománya van a természetes, nemes édes borok, valamint ezen túl magas minőségű száraz fehérborok készítésének.

Az augusztus és szeptember eleje még általában szárazabb, amikor is a szőlő fokozatosan a teljes érettség fázisába jut majd túlérés hatására a bogyók héja ráncosodni kezd.

Ezt követően rendszerint beköszönt egy csapadékosabb időjárás, teret nyitva az aszúképződéshez szükséges Botrytis cinerea fertőzésének.

Tokaj-Hegyalja egyike a világ azon borvidékének, ahol a Botrytis cinerea gomba áldásos hatása érvényesül, amelyet az elődeink nemes rothadásnak neveztek el.

A nemes rothadás során a **Botrytis cinerea** az érett szőlőn elszaporodva egy egészen különleges túlérési folyamatot indít be. A nemesen rothadt szőlőszem elvesztve víztartalmának jelentős részét, magas cukorkoncentrációt (55-65 %) ér el, míg a savtartalom emelkedése alacsonyabb, hiszen a nemes penész természetes savcsökkentést okoz. Ugyanakkor a nemes penész, a Botrytis aroma jellegben gazdagítja a bort, amelynek következtében mézes, friss vagy aszalt gyümölcsös (hárs, akác, kajszi és birs) illat összetevők alakulnak ki a nemesen rothadt szőlőből készült Tokaji eredetmegnevezésű borokban.

b) Talajviszonyok és borminőség

A tokaji borkülönlegességek és borok minőségében fontos tényezőnek számít az alapkőzet és a talaj hatása is. A Zempléni-hegység vulkáni kőzetének, és a fedő tufák sokféleségének eredménye ez a geológiailag rendkívül változatos termőhely. Néhol száz méteren belül akár háromféle tufa morzsalék is megtalálható, plusz a talajréteg mélysége is mind befolyásolja a szőlő életfeltételeit. A Tokaji borvidék leghíresebb történelmi dűlői általában magasabban fekszenek, tufamorzsalékot, egyéb kötőrmelékot is tartalmaznak. Itt a talajok az ásványok mállása révén még gazdagabbak káliumban, magnéziumban és sok egyéb más nyomelemben is. A vidék mintegy 5 %-át – pl. Tarcal, Tokaj térségében – lösz fedi, amely gyorsabban melegszik és így a vegetációs időszak is korábban indul. Ezek az adottságok, a világ más nagy

borvidékei mellett, Tokajban kiválóan alkalmasak dűlőszelektált tételek elkészítésére is. A talajviszonyok számos tétel esetében közvetlen hatással is bírnak a borminőségre a borban megjelenő ásványos ízek által.

c) Kisfahordós érlelés hagyományos föld alatti pincékben

A Tokaji borvidék a természeti adottságokon túl rendelkezik még egy különlegességgel, amelyet már az emberi kéz formált és alkotott meg, és amelynek szintén egyedi szerepe van a borkészítésben, ezek a bor érlelésében nélkülözhetetlen szerepet játszó pincék. A nagyrészt tufába vájt pincék hőmérséklete évszaktól függetlenül közel állandó, 8-12 °C körül ingadozik. A jó klímájú pincék fala nemes, pincepenésszel / *Cladosporium cellare* /vastagon fedett, amelyek a pincelevegő páratartalmának fontos szabályozói is.

Különleges érték a Zempléni-hegység magasabb övezeteiben megtelepült **kocsánytalan tölgy erdőinek fája, amely a hordókészítés kiváló anyaga**. Mint ismeretes, a hordó anyaga jelentősen befolyásolja a bor érési folyamatát, és hatással van az aromájára és színére is. A bor és a hordó egyedülállónak mondható egysége mutatkozik meg ezzel itt a Tokaji borvidéken, ahova a világ más bortermő területeivel szemben nem messze földről kell szállítani a hordó anyagot. A táj maga termi meg azt, és ősidők óta hozzájárul az egyedülálló, eredeti minőség előállításához.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása:

a) Természeti és kulturális tényezők

A Tokaji borvidék borászati adottságai, -természeti és humán erőforrásai a következők:

- a térség klímája, mikroklimája, amelyet jelentősen alakítanak a térséget érintő folyók (Bodrog, Tisza).
- a borvidék domborzata, klimatikusan védett elhelyezkedése a Zempléni-hegység déli, dél-keleti szegélyén
- az itt található termőterületek, dűlők rendkívül színes, jelentős mértékben vulkanikus eredetű kőzet és talaj összetétele
- az itt termelt, jellegzetes és karakteres szőlőfajták az érés során is megőrzik magas savtartalmukat. (pl: Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály)
- a szőlőművelést és a bortermelést évszázadok óta végző, szorgalmas népesség.

b) Földrajzi alapadatok

Tokaj fekvése szélességi fokban	21°10' és 21°40'
Tokaj fekvése hosszúsági fokban	48°7' és 48°30'
Éves hőmérsékleti átlag	10,8 °C
Első őszi fagy	október 15-20.
Éves csapadék mennyisége	525 mm
Csapadék a vegetációs időben	313 mm
Napfényes órák száma	2.009 óra/év
Aktív hőösszeg	1.600-1.800 C°
A szőlőültetvények tengerszint feletti magassága	100-300 m
Napfényes órák száma a tenyészidőszakban	1.400-1.500 óra
A 10 °C-os napi középhőmérséklet tavaszi határnapja:	április 20.
A 10 °C-os napi középhőmérséklet őszi határnapja:	október 10.
A 10 °C-ot meghaladó középhőmérsékletet meghaladó napok száma	175-180 nap
Az utolsó tavaszi fagy átlagos napja:	április 20.
Átlagos évi legmagasabb hőmérséklet:	33 °C
Átlagos évi legalacsonyabb hőmérséklet	-19 °C
Legcsapadékosabb időszak:	Június
Hóval takart napok száma:	25-40
Az első havazás átlagos időpontja:	november 20.
Az utolsó havazás átlagos időpontja:	március 20.
Leggyakoribb szélirány:	északkelet

2. A borok leírása

A Tokaji pezsgő alapvetően stílusában tér el a más termőhelyről származó pezsgőtől. A termőtáji adottságoknak és a Tokaji borvidéken engedélyezett fajtáknak köszönhetően nem a légiesség, hanem a gazdagság határozza meg a stílusukat. Illatában így nem elsősorban a határozottan élesztős, kekszes jegyek mutatkoznak, hanem inkább a fajtákban rejlő gazdag gyümölcsösség, mely leginkább az érett fehérhúsú gyümölcsök illatát idézi. Ízben krémesebb textúrájúak ezek a pezsgők, mint más hasonló metódussal készült pezsgők, melyben a közepesen vagy intenzíven megjelenő érett gyümölcsösséggel jó egyensúly tart a finom és struktúrát adó savtartalom. Utóízükben zamatosak, elegánsak.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

A Tokaji borvidék a bortermesztés szempontjából egy marginális területen fekszik, melyre határozottan jellemző a kontinentális klíma. Ez egyben azt is eredményezi, hogy a szőlő érési időszaka hosszú. Mindezt a lassú érést nagyban segíti a borvidékre jellemző vulkanikus talaj, mely nem engedi a szőlő vegetatív egyensúlyát a lombzat nagyságának az irányában negatívan befolyásolni. Így a szőlőben egyrészt optimális ütemben épül fel a fajtákra jellemző fajtakarakter, másrészt pedig képesek arra a fajták, hogy az érett gyümölcsösség mellett is megtartsák finom savtartalmukat. Következésképpen egy, a pezsgőkészítés szempontjából biológiailag optimálisan érett szőlő szüretelhető, melyben a moderált alkoholtartalom mellett magas, de érett savtartalom tartható meg. Mindemellett az alapboroknak szánt borok savösszetétele is tökéletesen alkalmassá teszi pezsgőkészítésre, hiszen a szüret időpontjában az almasav tartalom mennyisége nem túlzó, érett, tartást adó és jól integrált. A borvidéken termelt jellemzően magyar szőlőfajták pedig gazdag gyümölcsösséget kölcsönöznek e pezsgőknek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű ~~bor~~” kifejezés is. Az Aszú, az Eszencia, a Szamorodni, a Fordítás és a Másolás bortípusok esetén az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „borkülönlegesség” kifejezés is.
- b) Az évjárat feltüntetése kötelező. Az Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, az Aszúeszencia, az Eszencia, a Fordítás, Másolás, Szamorodni bortípusok esetében az évjáratazonosság 100%, a késői szüretelésű bor és a fehér esetén az évjáratazonosság 85%. A felhasznált szőlő legalább 85 %-át az adott évben szüretelték.
- c) Kötelező a cukortartalom jelölése.
- d) Jelölhető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések:
 - i) Az Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, az Aszúeszencia, az Eszencia, a Fordítás, Másolás, Szamorodni bortípusok esetében: muzeális bor, borkülönlegesség
 - ii) Az Aszú bortípus esetében: muzeális bor, borkülönlegesség, Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos (a „6 puttonyos” kifejezés csak azokon az aszúkon jelölhető, amelyek maradékcukor-tartalma legalább 150 g/l).
 - iii) A késői szüretelésű bor és a fehér bortípusok esetén: muzeális bor
- e) A cuvée (küvé) kifejezés csak a több szőlőfajta házasításával készült bor címkéjén jelölhető.
- f) ~~Az Aszúeszencia kifejezés helyettesíthető a „Vinum Tokajense Passum” kifejezéssel.~~

VIII/2. A forgalomba hozatal szabályai: az Aszú bortípus leghamarabb a szüretet követő harmadik év január 1-én hozható forgalomba.

VIII/3. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:

- a) Települések: a melléklet listája szerint
- b) Dűlők: a melléklet listája szerint
- c) Feltételei:
 - i) 100%-os eredetazonosság
 - ii) 100%-os évjáratazonosság
 - iii) fajtafeltüntetés esetén 100%-os fajtaazonosság
- d) Kisebb földrajzi egységek és a védjegyek kapcsolata: A részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

VIII/4. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, az Aszúeszencia, az Eszencia, a Fordítás, Másolás, Szamorodni bortípusok
 - i) csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.
INDOKLÁS: a helyben történő palackozás indoklása: A tokaji borkülönlegességek érlelése állandó, zavartalan környezetet igényel speciális, 10-12 °C-os, nemes penésszel borított pincékben. A borok szállítása, mozgatása, más körülmények közötti tárolása minőségromlást okoz. A helyi borkülönlegességek palackozás előtti kezelése, a más boroktól eltérő, egyedi összetétel miatt, nagy tapasztalatot, speciális ismereteket igényel, amellyel csak a borvidéki szakemberek rendelkeznek. A folyamat teljes nyomon követése és az eredet garanciája megköveteli a helyben palackozás elrendelését.
 - ii) csak tokaji palackba töltve hozhatóak forgalomba.

A tokaji palack leírása: Egyenes hengeres testű, hosszú nyakú, színtelen üvegpalack, a következő méretarányokkal:

- hengeres rész magassága/teljes magasság: 1:2,7
- teljes magasság/alapátmérő = 3,6:1

A palackon saját anyagából pecsét elhelyezhető, mely tartalmazhatja a Tokaj/Tokaji nevet, a bortermelő márkanevét, cégemblémát vagy más információt. A palack űrtartalma elsősorban 0,5 liter, de engedélyezett a 0,375 literes, 0,25 literes, 0,1875 literes vagy 0,1 literes űrtartalmú üvegpalack.

~~iii) a Vinum Tokajense Passum kifejezéssel ellátott borok tokaji palackban, gyógyszeres üvegpalackban vagy porcelán palackban hozhatóak forgalomba~~

iii) a palackozási kötelezettség nem vonatkozik a Tokaji borvidék területén a termelők által saját pincéjükben, saját termelésű, közfogyasztásra kimért borokra.

b) Késői szüretelésű bor bortípus:

i) ~~csak Magyarország területén palackozható csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.~~

INDOKLÁS: A Tokaj eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a jelenleg alkalmazott rendszerben a kiszállítások engedélyezésével bizonytalan az előállított bor minősége, a tokaji borok érlelése ugyanis állandó, zavartalan környezetet igényel, míg a borok szállítása, más körülmények közötti tárolása számos kockázat vet fel, amely végül minőségromlást okozhat. A szállításhoz elengedhetetlen a bor szállítóedénybe fejtése, mely során óhatatlanul oxidálódik, és mechanikai sérüléseket szenved, ezért veszít jellegzetes illat- és aroma komponenseiből. A szállítás távolságával fokozódik a hőmérséklet-ingadozás okozta kockázat, mely további oxidációhoz vezet, melynek következtében tovább torzul az eredetmegjelöléshez társítható íz- és aromavilág. Ezeknek a kockázatoknak a kiküszöböléséhez borászati technológiai beavatkozásra van szükség, amely már nagymértékben megváltoztatja a borászati termék karakterét, torzítja a jellegzetes Tokaj eredetmegjelöléshez társított borkaraktert. Így indokolt a helyben palackozás elrendelése a borok (minden bortípus) esetében.

~~i) borvidékről való kiszállítás csak palackozás céljából, a TBHT titkárának külön engedélyével, az abban meghatározott időn belül letöltendő (Palackozásra történő kiszállítás esetén a titkár a Tokaj eredetmegjelölés használatáról a származási bizonyítványhoz külön engedélyt csatol, melyben a palackozás feltételeit meghatározza. A palackozási engedély a kiadás dátumától számított legfeljebb 90 napra szólhat. A határidő meghosszabbítására indokolt esetben a TBHT titkára jogosult.)~~

ii) csak 0,375, 0,5 (nem Tokaji palack) vagy 0,75 literes üvegpalackba tölthető

iii) a palackozási kötelezettség nem vonatkozik a Tokaji borvidék területén a termelők által saját pincéjükben, saját termelésű, közfogyasztásra kimért borokra.

c) Fehérbor bortípus:

~~i) csak Magyarország területén palackozhatóak~~

~~ii) borvidékről való kiszállítás csak palackozás céljából, a TBHT titkárának külön engedélyével, az abban meghatározott időn belül letöltendő (Palackozásra történő kiszállítás esetén a titkár a Tokaj eredetmegjelölés használatáról a származási bizonyítványhoz külön engedélyt csatol, melyben a palackozás feltételeit meghatározza. A palackozási engedély a kiadás dátumától számított legfeljebb 90 napra szólhat. A határidő meghosszabbítására indokolt esetben a TBHT titkára jogosult.)~~

i) csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.

INDOKLÁS: A Tokaj eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a jelenleg alkalmazott rendszerben a kiszállítások engedélyezésével bizonytalan az előállított bor minősége, a tokaji borok érlelése ugyanis állandó, zavartalan környezetet igényel, míg a borok szállítása, más

körülmények közötti tárolása számos kockázatot vet fel, amely végül minőségromlást okozhat. A szállításhoz elengedhetetlen a bor szállítóedénybe fejtése, mely során óhatatlanul oxidálódik, és mechanikai sérüléseket szenved, ezért veszít jellegzetes illat- és aroma komponenseiből. A szállítás távolságával fokozódik a hőmérséklet-ingadozás okozta kockázat, mely további oxidációhoz vezet, melynek következtében tovább torzul az eredetmegjelöléshez társítható íz- és aromavilág. Ezeknek a kockázatoknak a kiküszöböléséhez borászati technológiai beavatkozásra van szükség, amely már nagymértékben megváltoztatja a borászati termék karakterét, torzíti a jellegzetes Tokaji eredetmegjelöléshez társított borkaraktert. Így indokolt a helyben palackozás elrendelése a borok (minden bortípus) esetében.

- ii) legfeljebb 0,75 l-es és 1,5 literes (magnum) üvegpalackban hozhatóak forgalomba (eltérés csak a TBHT engedélyével).
- iii) a palackozási kötelezettség nem vonatkozik a Tokaji borvidék területén a termelők által saját pincéjükben, saját termelésű, közfogyasztásra kimért borokra.

VIII/5. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: A Tokaji Borvidék Borbíráló Bizottsága (TBB). A TBB a tanácsülés által elfogadott Ügyviteli Szabályzat és Ügyrendi Szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi bírálatát.

VIII/6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: A termőhelyen kívüli előállítás csak a pezsgő esetén engedélyezett, ennek pezsgősítése és palackozása a TBHT engedélyével Magyarország területén a lehatárolt termőterületen kívül is lehetséges.

VIII/7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

a) Nyilvántartások, adatszolgáltatások:

- i) származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási);
- ii) forgalomba hozatali engedélyek;
- iii) helyszíni szemlék és ellenőrzések jegyzőkönyvei, dokumentumai;
- iv) pincekönyv;
- v) szőlőterületekről illetve pincékről vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter) HEGYÍR
- vi) Tokaji Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült TBB tikári határozat.

b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése:
 - A Tokaj eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a területileg illetékes hegyközségnek bejelenteni.
 - A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni.
- ii) Kiszállítási és palackozási szándék bejelentése: (bor kiszállítása a lehatárolt termőhelyről)
 - ~~— A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerezési szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a kiszállítást engedélyező Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsát amely a borvidéken kívüli, bort palackozó vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a palackozási tevékenységet.~~
 - A pezsgőkészítésre szolgáló alapanyagok (szőlő, must, bor) kiszállítását a Tokaji Hegyközségi Tanács Titkárának be kell jelenteni a kiszállítás megkezdése előtt legalább 3 nappal. A bejelentéshez csatolni kell az alapanyag származási bizonyítványát. A Titkár külön engedélyben dönt a pezsgő készítésének, nyilvántartásának, ellenőrzésének feltételéről, illetve a névhasználatról.
- iii) Aszúszem bejelentése:

- Felvásárolt aszúszem esetén a termelő köteles bejelenteni a feldolgozás előtt a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában meghatározott módon a feldolgozás tényét a feldolgozóhely szerint illetékes hegybírónak. A hegybíró helyszíni szemlével köteles meggyőződni az aszúszem mennyiségéről és minőségéről, melyről jegyzőkönyvet vesz fel. A jegyzőkönyv a bor származási bizonyítvány kérelmének a mellékletét képezi. A termelő a hegybíró kérésére köteles a felvásárlás tényét rögzítő dokumentumokat bemutatni.
 - Saját termelésű aszúszem feldolgozása esetén a termelő köteles a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában meghatározott módon feldolgozás előtt a feldolgozás tényét a feldolgozóhely szerint illetékes hegybírónak bejelenteni. A hegybíró helyszíni szemlével győződik meg az aszúszem mennyiségéről és minőségéről, melyet jegyzőkönyvben rögzít.
 - A borvidékről kiszállított aszúszem felhasználásával készült borászati termék sem a Tokaj sem az aszú kifejezést nem használhatja.
- iv) Település- és dűlőnév használatának bejelentése: a termelő köteles a hegybírónak bejelenteni a szüretet megelőző február 28-ig minden parcellát, amely kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településsel vagy dűlővel) ellátott bor szőlőjét adja.
- v) [A Késői szüretelésű bor és a Fehérbor bortípusok édesítéséhez kapcsolódó bejelentéseket érintően a TBHT rendtartásában részletszabályokat határoz meg.](#)

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.mgszh.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.

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	Illetékes Hegyközség
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	Illetékes Hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Illetékes Hegyközség

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 	Illetékes Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Illetékes Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Illetékes Hegyközség
Aszúszem ellenőrzése (mennyiség és minőségi ellenőrzés)	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni ellenőrzés, és mérés, 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv, kiadott származási bizonyítvány 	Illetékes Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Illetékes Hegyközség
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Illetékes Hegyközség

	ellenőrzése		
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 	Illetékes Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Illetékes Hegyközség

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 	Illetékes Hegyközség
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 	Illetékes Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Illetékes Hegyközség

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Illetékes Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés, jegyzőkönyv, TBB. határozat 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés, jegyzőkönyv, TBB. határozat 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés, jegyzőkönyv, TBB. határozat
Hegyközségek munkájának ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés alapján 	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív, igazoló dokumentumok 	<ul style="list-style-type: none"> • Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

MELLÉKLET**Feltüntethető kisebb földrajzi egységek**

Települések: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sározsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcal, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú

körülhatárolás: közigazgatási határok

Dűlők:

település megnevezése	dűlőnév megnevezése	aldűlő megnevezése
Abaújszántó	Agyag	
Abaújszántó	Bea	Alsó-Bea, Felső-Bea
Abaújszántó	Bogár	
Abaújszántó	Galagonyás	
Abaújszántó	Gelencér	
Abaújszántó	Kassaváros	
Abaújszántó	Krakkó	
Abaújszántó	Margita	
Abaújszántó	Pendics	
Abaújszántó	Sátor	
Abaújszántó	Sulyom	Délrefekvő-Sulyom, Keleti-Sulyom, Truskóczi-szőlő
Abaújszántó	Vigyorgó	
Bekecs	Nagy-hegy	Kozér, Kutyafogó, Napos, Palota
Bodrogkeresztúr	Arany-Sajgó	
Bodrogkeresztúr	Bendecz	
Bodrogkeresztúr	Csádó	
Bodrogkeresztúr	Dereszla	
Bodrogkeresztúr	Hegyfarok	
Bodrogkeresztúr	Henye	
Bodrogkeresztúr	Kakas	
Bodrogkeresztúr	Kastély-tábla	
Bodrogkeresztúr	Kis-Henye	
Bodrogkeresztúr	Kővágó	
Bodrogkeresztúr	Lapis	Halas, Lapis-tető
Bodrogkeresztúr	Léhely	
Bodrogkeresztúr	Medve	
Bodrogkeresztúr	Messzelátó	
Bodrogkeresztúr	Sajgó	
Bodrogkeresztúr	Szepsey	
Bodrogkisfalud	Barakonyi	
Bodrogkisfalud	Cigány	
Bodrogkisfalud	Csirke-mál	
Bodrogkisfalud	Farkas-dűlő	
Bodrogkisfalud	Gőbölly	
Bodrogkisfalud	Kisvár	
Bodrogkisfalud	Lapis	Lapis-tető
Bodrogkisfalud	Várhegy	Húza-dűlő
Bodrogolaszi	Bialka	
Bodrogolaszi	Kutya-hegy	
Bodrogolaszi	Magos-hegy	
Bodrogolaszi	Pajzos	
Bodrogolaszi	Somos	
Erdőbénye	Acél	
Erdőbénye	Baksa	
Erdőbénye	Barna-máj	
Erdőbénye	Becsk	
Erdőbénye	Bencsik	

Erdőbénye	Budaházi	
Erdőbénye	Danszállás	
Erdőbénye	Dió-kút	Barkóczy
Erdőbénye	Disznódélő	
Erdőbénye	Eresztvény	
Erdőbénye	Fehér-kút	
Erdőbénye	Ferenc diák	
Erdőbénye	Görbe	
Erdőbénye	Győr mester	Brada
Erdőbénye	Harsad	
Erdőbénye	Határi	Négyszögű
Erdőbénye	Kaposi	
Erdőbénye	Kis-Messzelátó	
Erdőbénye	Lepény	
Erdőbénye	Liget	
Erdőbénye	Lócse	
Erdőbénye	Mészárka	
Erdőbénye	Meszes	
Erdőbénye	Messzelátó	
Erdőbénye	Mogyorósok	
Erdőbénye	Mondoha	
Erdőbénye	Mulató	
Erdőbénye	Nagy-Bajóka	
Erdőbénye	Omlás	
Erdőbénye	Ösztvér	
Erdőbénye	Palánkos	
Erdőbénye	Palásti	
Erdőbénye	Parlag	
Erdőbénye	Peresek	
Erdőbénye	Pincszer	
Erdőbénye	Rafaj	
Erdőbénye	Sáros	Herczeg
Erdőbénye	Szár-hegy	
Erdőbénye	Szemszúró	
Erdőbénye	Szenyes	
Erdőhorváti	Agáros	
Golop	Somos	Gazsó, Kakas, Malom-zug, Panka
Hercegkút	Gombos-hegy	
Hercegkút	Hosszú-hegy	
Hercegkút	Kereszt-dűlő	
Hercegkút	Kőporos	
Hercegkút	Makra	
Hercegkút	Pogány-kút	
Hercegkút	Teichi-szőlők	
Legyesbénye	Fülő-hegy	Barna, Cserepes, Hegymege, Kutyafogó
Legyesbénye	Hasznos	
Legyesbénye	Nagy-Majos	
Mád	Bacskai	
Mád	Betsek (Becsek)	

Mád	Birsalmás	
Mád	Bomboly	
Mád	Dancka	
Mád	Hintós	
Mád	Hold-völgy	
Mád	Hosszú-Kötelek	
Mád	Juharos	
Mád	Kakas	
Mád	Király	
Mád	Kis-hegyek	
Mád	Kővágó	
Mád	Közép-hegy	
Mád	Nyulászó	
Mád	Ősz-hegy	
Mád	Percze	
Mád	Répás	
Mád	Sajgó	
Mád	Sarkad	
Mád	Suba	
Mád	Szent Tamás	
Mád	Szilvás	
Mád	Úrágya	
Mád	Urbán	
Mád	Veresek	
Mád	Vilmány	
Makkoshotyka	Kis-szőlők	
Makkoshotyka	Kutya-hegy alja	
Makkoshotyka	Makra	
Mezőzombor	Borkút	
Mezőzombor	Dorgó	
Mezőzombor	Galambos	
Mezőzombor	Hangács	
Mezőzombor	Harcza	
Mezőzombor	Harcza-tető	
Mezőzombor	Hegymegi	
Mezőzombor	Illésházy	
Mezőzombor	Kapi	
Mezőzombor	Koszorú	
Mezőzombor	Kőporos	
Mezőzombor	Lajosok	
Mezőzombor	Makkos	
Mezőzombor	Sós	
Mezőzombor	Szemere	
Mezőzombor	Virginás	
Mezőzombor	Zomborka	
Monok	Lete	Alsó-Lete, Felső-Lete
Monok	Meggyes	
Monok	Szőlőshegy	
Monok	Táncos	

Monok	Zsebrik	
Olaszliszka	Bandusz	
Olaszliszka	Budaházi	
Olaszliszka	Csontos	Pápa, Zsedényi
Olaszliszka	Dezső	
Olaszliszka	Dongó	
Olaszliszka	Gellért	
Olaszliszka	Ginter	
Olaszliszka	Györgyike	
Olaszliszka	Halasi	
Olaszliszka	Haraszt	
Olaszliszka	Határi	Csuka, Négyszögű, Toplec
Olaszliszka	Kásás	
Olaszliszka	Komoróc	
Olaszliszka	Kulcsár	
Olaszliszka	Kupak	
Olaszliszka	Lóköttö	
Olaszliszka	Magita	
Olaszliszka	Meszes	Csáki, Külső-Meszes, Vay
Olaszliszka	Narancsi	
Olaszliszka	Ó-mogyorós	
Olaszliszka	Öreg-diós	
Olaszliszka	Palandor	
Olaszliszka	Rakottyás	
Olaszliszka	Rány	Öreg-Buckler, Új-Buckler
Olaszliszka	Sajgó	
Olaszliszka	Sujtó	
Olaszliszka	Szent Mihály	
Olaszliszka	Új-diós	
Olaszliszka	Új-mogyorós	
Olaszliszka	Veres Bálint	
Rátka	Gyepföld	
Rátka	Herceg	
Rátka	Hold-völgy	
Rátka	Isten-hegy	Isten-hegy alja
Rátka	Kerek-tölgyes	
Rátka	Koldu	
Rátka	Közép-hegy	
Rátka	Meggyes	
Rátka	Padi-hegy	
Rátka	Sarkad	
Rátka	Új-hegy	
Sárazsadány	Rudnok	
Sárazsadány	Szár-hegy	
Sárospatak	Alsó-gát	
Sárospatak	Cirkáló	
Sárospatak	Ciróka	
Sárospatak	Darnó	
Sárospatak	Felső-gát	

Sárospatak	Fürdő	
Sárospatak	Gombos-hegy	
Sárospatak	Gyaka-lyuk	
Sárospatak	Hosszú-hegy	
Sárospatak	Kácsárd	
Sárospatak	Király-hegy	
Sárospatak	Kútpatka	
Sárospatak	Mandulás	
Sárospatak	Megyer	
Sárospatak	Somlyód	
Sárospatak	Szegfű	
Sárospatak	Szemince	
Sárospatak	Tehéntánc	
Sárospatak	Vérmány	
Sátoraljaújhely	Alsó-Esztáva	
Sátoraljaújhely	Bányi-hegy	
Sátoraljaújhely	Bóda	
Sátoraljaújhely	Cepre	
Sátoraljaújhely	Dörzsike	
Sátoraljaújhely	Fekete-hegy	
Sátoraljaújhely	Felső-Esztáva	
Sátoraljaújhely	Galambos	
Sátoraljaújhely	Hosszú-földek	
Sátoraljaújhely	Kis-Boglyoska	
Sátoraljaújhely	Kis-Köves-hegy	
Sátoraljaújhely	Köves-hegy	
Sátoraljaújhely	Meleg-föld	
Sátoraljaújhely	Meleg-oldal	
Sátoraljaújhely	Nagy-Boglyoska	
Sátoraljaújhely	Oremus	
Sátoraljaújhely	Sátor-hegy	
Sátoraljaújhely	Szár-hegy	
Sátoraljaújhely	Szemszúró	
Sátoraljaújhely	Tompa-kő	
Sátoraljaújhely	Vióka	
Szegi	Görbe	
Szegi	Hamasberg	
Szegi	Hosszú-mály	
Szegi	Kassi	
Szegi	Murány	
Szegi	Nagyka	
Szegi	Poklos	Almási, Csáki
Szegi	Somos	
Szegilong	Gyertyános	
Szegilong	Hatalos	
Szegilong	Hosszú-máj	
Szegilong	Pécsi-oldal	
Szerencs	Aranka-tető	
Szerencs	Bába-völgy	

Szerencs	Bárány	
Szerencs	Berkecz	
Szerencs	Csemege-tábla	
Szerencs	Cserfás	
Szerencs	Cserőczi	
Szerencs	Csicsiri	Szilvás
Szerencs	Csicsiri alja	
Szerencs	Dőri	
Szerencs	Elő-hegy	
Szerencs	Gárdony	
Szerencs	Gerendás	
Szerencs	Győri	Győri-tető
Szerencs	Hegyfark	
Szerencs	Kácsa	
Szerencs	Kertész	
Szerencs	Kőporos	
Szerencs	Köves-hegy	
Szerencs	Piroska	
Szerencs	Rác-dűlő	
Szerencs	Szemere	
Szerencs	Tókus-tető	
Szerencs	Vida	
Szerencs	Zomborka	
Tállya	Bányász	
Tállya	Bártfai	
Tállya	Bátorka	
Tállya	Bohomáj	
Tállya	Bojták	
Tállya	Csatorna	
Tállya	Csonka-tető	
Tállya	Dongó	
Tállya	Dorgó	
Tállya	Dukát	
Tállya	Galuska	
Tállya	Galyagos	
Tállya	Gomboska	
Tállya	Görbe	
Tállya	Halastó	
Tállya	Hasznos	Kassai Hasznos, Kis-Hasznos, Nagy-Hasznos
Tállya	Hetény	
Tállya	Jónap	
Tállya	Kerek-domb	
Tállya	Kerek-domb alja	
Tállya	Két út közti	Ötvenhold, Meleg-oldal
Tállya	Kis-Rohos	
Tállya	Koldu	
Tállya	Kővágó	
Tállya	Köves-hegy	
Tállya	Meggyesek	

Tállya	Mulató	
Tállya	Nagy-Rohos	
Tállya	Nyergesek	
Tállya	Nyírjes	
Tállya	Ősz-hegy	
Tállya	Ökörtánc	
Tállya	Palánta	
Tállya	Patócs	
Tállya	Pipiske	
Tállya	Remete	
Tállya	Sas alja	
Tállya	Sipos	
Tállya	Somszög	
Tállya	Tekenő	
Tállya	Tökös-máj	
Tállya	Túróska	
Tállya	Vároldal	
Tarcal	Agyag	
Tarcal	Alsó-Remete	
Tarcal	Bajusz	
Tarcal	Bakonyi	
Tarcal	Baksó	
Tarcal	Barát	
Tarcal	Bige	
Tarcal	Czeke	
Tarcal	Deák	
Tarcal	Dobai	
Tarcal	Előhegy	
Tarcal	Farkas	
Tarcal	Fekete-hegy	
Tarcal	Forrás	
Tarcal	Görbe-Baksó	
Tarcal	Kassai	
Tarcal	Kepések	
Tarcal	Király-gát	
Tarcal	Kövesd	Vigyorgó
Tarcal	Lantos	
Tarcal	Lestár	
Tarcal	Lónyai	
Tarcal	Mandulás	
Tarcal	Meleg-máj	
Tarcal	Mester-völgy	
Tarcal	Mézes-mály	
Tarcal	Mogyorós	
Tarcal	Nagy-Kövesd	
Tarcal	Nyulas	
Tarcal	Pengő	
Tarcal	Perőcz	
Tarcal	Péter deák	

Tarcal	Remeték	
Tarcal	Remeték alja	
Tarcal	Siller-oldal	
Tarcal	Sóhajó	
Tarcal	Szarvas	
Tarcal	Szentkereszt	
Tarcal	Szil-völgy	
Tarcal	Terézia	
Tarcal	Thurzó	
Tarcal	Ugar	
Tarcal	Váti	
Tarcal	Veres-mogyorós	
Tarcal	Vinnai	
Tarcal	Zafír	
Tarcal	Záporos	
Tokaj	Aranyos	
Tokaj	Bartus	
Tokaj	Binét	
Tokaj	Dessewffy	
Tokaj	Dobó	
Tokaj	Donáth	
Tokaj	Garai	
Tokaj	Hétszőlő	
Tokaj	Izdenczi	
Tokaj	Kis-Garai	
Tokaj	Lencsés	Vecsey
Tokaj	Malomfeli	
Tokaj	Meleg-oldal	
Tokaj	Nagy-szőlő	
Tokaj	Palota	
Tokaj	Pécsi	
Tokaj	Pinkóczy	
Tokaj	Rákóczy	
Tokaj	Szarka	
Tokaj	Szerelmi	
Tokaj	Szirmai	
Tokaj	Teleki	Tajpó
Tokaj	Verebes	
Tolcsva	Boszorkány	
Tolcsva	Ciróka	
Tolcsva	Gyopáros	
Tolcsva	Kincsem	
Tolcsva	Kútpatka	
Tolcsva	Mandulás	
Tolcsva	Petrács	
Tolcsva	Serédi	
Tolcsva	Szentvér	
Vámosújfalú	Rány	

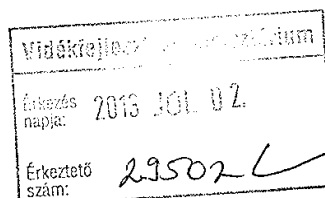
A Káli oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

Káli-medencei Hegyközség
8282 Mindszentkál, Petőfi u. 13.

Tel./ fax: 87-435-027

E-mail: bederics@t-online.hu

Vidékfejlesztési Minisztérium
Agrárpiaci főosztály
Budapest
Tarpataki Tamás Főosztályvezető



Tárgy: Káli OEM termékleírás adminisztratív hibájának soron kívüli javítása iránti kérelem visszavonása

I. kérelem benyújtója:

Káli-medencei Hegyközség
8282 Mindszentkál, Petőfi u. 13.
Tel./ fax: 87-435-027
E-mail: bederics@t-online.hu
Képviselő: Németh Iván elnök

II. Földrajzi árujelző: Káli OEM

III. módosítás tárgya: Az érzékszervi minősítés elvégzőjének módosítása

Tisztelt Cím!

A Káli-medencei Hegyközség 2013. január 9-én benyújtott módosítási kérelmét visszavonom és újat adok be.

Mindszentkál, 2013. június 25.

Elnök

Balaton-felvidéki
Hegyközségi Tanács
8161 Badacsony, Római u. 2.
Adószám: 18322606-1-19

hegybíró

Másolatban kapják:

Gál Péter referens Úr– peter.gal@vm.gov.hu



Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács
Badacsony, Római u. 2.

Tel./ fax: 87-566-015

E-mail: bederics@t-online.hu

Termékleírás-módosítási kérelem

I. A kérelem benyújtója

Név: *Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa*

Cím: *8261 Badacsony, Római út 2.*

Telefonszám: *+36-87-566-015*

E-mail cím: *bederics@t-online.hu*

Képviselő: *Németh László, titkár*

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

III. A módosítás tárgya

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. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölésének megváltoztatása: az érzékszervi vizsgálatot a jövőben a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága helyett a Balatoni Borok Borbíráló Bizottsága végzi.

a) a termékleírás érintett fejezete: VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése.

b) indoklás: Takarékosági szempontok miatt nem jött létre a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága, ezért a Káli OEM borok érzékszervi bírálatát a Balatoni Borok Borbíráló Bizottsága végzi.

2. A Káli eredetmegjelölés használatához kapcsolódó nyilvántartási, adatszolgáltatási és bejelentési kötelezettségek egyszerűsítése.

a) a termékleírás érintett fejezete: VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések.

b) indoklás: Mivel a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága nem alakult meg, valamint a Balaton-felvidéki borvidék hegyközségei összeolvadtak egy borvidéki hegyközségbe szükségessé vált a nyilvántartási, adatszolgáltatási és bejelentési kötelezettségek egyszerűsítése. A változtatással ezen kívül egyszerűsödik a Káli OEM borok nyilvántartásához kapcsolódó adminisztráció.

3. A hegyközségi feladatok ellátásának rendjének megváltoztatása.

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

b) indoklás: Ezt az adminisztratív jellegű módosítást az teszi szükségessé, hogy a Balaton-felvidéki borvidék hegyközségei összeolvadtak egy borvidéki hegyközségbe.

Kérem, hogy az itt megjelölt módosítások az alábbiak szerint kelljen először alkalmazni:

1. a helyi borbíráló bizottság megváltoztatása: a 2012/2013. borpiaci évben termelt szőlőből készült borok
2. minden más: a 2013/2014. borpiaci évben termelt szőlőből készült borok.

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

Badacsony, 2013. június 23.



Németh Iván
elnök

Balaton-felvidéki
Hegyközségi Tanács
8161 Badacsony, Római u. 2.
Adószám: 19922606-1-19



Németh László
titkár

Mellékletek:

1. A termékleírás kiegészítve a módosításokkal (a módosított részek megjelölve).
2. Annak igazolása, hogy a kérelemben foglalt módosítást az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték.

KÁLI TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Káli

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

bortípusok:

1. Káli bor:
 - a. Fehér
 - b. Rozé
 - c. Vörös
2. Káli Királyi bor:
 - a. Fehér
 - b. Rozé
 - c. Vörös
3. Káli Királyi Főbor

II/A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukor- tartalom	Maximális összes kénssav- tartalom
KÁLI BOR							
1.	Fehér	11,0	4,5	11,0	0,8	*	*
2.	Rozé	11,0	4,5	11,0	0,8	*	*
3.	Vörös	12,6	4,6	12,1	1,2	*	*
KÁLI KIRÁLYI BOR							
4.	Fehér	12,8	4,4	12,5	0,8	*	*
5.	Rozé	12,8	4,4	12,5	0,8	*	*
6.	Vörös	13,6	4,4	12,8	1,2	*	*
KÁLI KIRÁLYI FŐBOR							
7.	Káli Királyi Főbor	16,66	4,4	13,6	1,2	*	*

* a hatályos vonatkozó jogszabályban előírtak szerint.

II/B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
KÁLI BOR		
1.	Fehér	Szalmasárga, üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
2.	Rozé	Lazacrózsa színnel rendelkező üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
3.	Vörös	Rubint piros színű, finom bársonyosságú és üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
KÁLI KIRÁLYI BOR		
4.	Fehér	A Zöld veltelini borok zöld-arany, a többi fajta aranyárga, sárga színe a teljes érettség állapotában végzett szüret és a héjon áztatás következménye. A viszonylag nagy test, tűzesség (12,5 vol% feletti alkohol), határozott, de kellemesen lekerekedett savszerkezet, intenzív, az adott fajtára jellemző illatokkal. A borokat vulkáni alapkőzet és az ezen

		képződött talajszerkezet hatásaként kialakuló finom mineralitást jellemzi. Mindezek harmóniája a hosszú idejű érlelés eredménye.
5.	Rozé	A gyors feldolgozásnak megfelelően a viszonylag kevés finoman bársonyos cserzőanyag az érett szőlőre jellemzően lágyabb, lekerekedettebb. Határozott élénkséget, intenzív illatot, zamatot, könnyedséget és finom, jól érzékelhető mineralitást mélyebb rózsaszín szín kíséri narancssárga árnyalással.
6.	Vörös	Testesek, tanninban, alkoholban gazdagok, fűszeresek, de határozott gyümölcsaromákkal. Ásványi anyag és cserzőanyag gazdagságának ellenére könnyedek. A Cabernet-k színe sötét gránátvörös, a többi fajtáé élénk rubint. A magas alkoholtartalom extrakt tartalom, az érett tanninok a hosszú idejű érlelés során finom harmóniában olvadnak össze.
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>		
7.	Káli Királyi Főbor	Aranysárga színű, olajos, vajas, "tűzköves", vadvirágok illatára, mézre emlékeztető illatjegyekkel. Testes kerekességgel, és az adott évjáratnak megfelelően töppedt szőlőbogyóra, vagy aszúra jellemző zamatokkal, nagyon határozott mineralitással. Édességérzetét kellemesebbé teszi, hogy a maradék cukortartalmának nagy része gyümölcscukor. Lecsengése nagyon hosszú.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
<i>KÁLI BOR</i>			
1.	Fehér	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
2.	Rozé	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
3.	Vörös	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
<i>KÁLI KIRÁLYI BOR</i>			
4.	Fehér	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább egyéves érlelés	–
5.	Rozé	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább két szőlőfajta borát kell házasítani – legalább egyéves érlelés	–
6.	Vörös	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – a sajtolás csak szakaszos üzemű sajtókkal végezhető. – legalább két szőlőfajta borát kell házasítani – legalább egyéves érlelés	–
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>			
7.	Káli Királyi Főbor	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább kétéves érlelés	–

A szőlőművelésre vonatkozó szabályok

1. Művelésmód:

- A 2009. július 31. előtt telepített ültetvények esetében bármilyen.
2009. július 31. után telepített ültetvények esetében: alacsony és középmagas művelésmód. Nem lehet: magas művelésmód (a törzsmagasság min. 120 cm).

2. Tőkesűrűség

- A 2009. július 31. előtt telepített ültetvények esetében bármilyen
- A 2009. július 31. után telepített ültetvények esetében a hektáronként 4000-nél kevesebb szőlőtőkehelyet tartalmazó szőlőültetvényekben Káli védett eredetű bor nem termelhető.
- A tőkehiány mértéke nem haladhatja meg: 0-19 éves ültetvény esetén a 10%-os, 20-39 éves ültetvény esetén a 15%-os, 40 évnél idősebb ültetvény esetén 20%-os mértéket. Ez alól kivételt csak a hegybíró adhat azzal a feltétellel, hogy a tőkehiány mértékének megfelelő százalékkal csökkenti az adott parcellára érvényes maximális terméshozamot.

3. A szüret módja: gépi és kézi szüret is lehetséges, kivéve Káli Királyi főbornál, ahol csak a kézi szüret engedélyezett.

4. A szüret időpontjának meghatározása: a hegyközség döntése alapján.

5. A bor természetes alkoholtartalma legalább: „Káli bor” esetében 10,60 térfogatszázalék (17 °MM) fehér- és rozébor, és 12,08 térfogatszázalék (19 °MM) vörösbor esetén; „Káli Királyi bor” esetében 12,83 térfogatszázalék (20 °MM) fehér- és rozébor, ill. 13,59 térfogatszázalék (21 °MM) vörösbor esetén; „Káli Királyi Főbor” esetében pedig legalább 16,66 térfogatszázalék (25 °MM).

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Balatonhenye, Kővágóörs, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Salföld, Szentbékál, külterületén, a szőlő termőhelyi Kataszter I. osztályba sorolt, a FÖMI által behatárolt és névvel ellátott dűlőiben, legalább 300 kataszteri pontot elérő és legalább 130 m tengerszint feletti magasságban fekvő ökotopok területe

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
<i>KÁLI BOR</i>		
1.	Fehér	12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	10 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbtor
<i>KÁLI KIRÁLYI BOR</i>		
4.	Fehér	8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbtor
5.	Rozé	8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbtor
6.	Vörös	7,2 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbtor
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>		
7.	Káli Királyi Főbor	5 t/ha szőlő vagy 35 hl/ha seprős újbtor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	engedélyezett szőlőfajta
<i>KÁLI BOR</i>		
1.	Fehér	Budai, Bakator, Juhfark, Cserszegi fűszeres, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kéknyelű, Kövérszőlő, Olasz rizling, Rajnai rizling, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Pinot blanc, Tramini, Rizlingszilváni, Rózsakő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, pinot Noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
<i>KÁLI KIRÁLYI BOR</i>		
4.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
5.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>		
7.	Káli Királyi Főbor	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Káli Királyi bor” és „főbor” egy kiváló természeti adottságú, nagy történelmi múltú bortermő tájékhöz szorosan kötődő magyar bortörténeti kategória: „... virágzó bortermelése volt a vidéknek az Árpád-kori királyok alatt, midőn azon a tájékon lévő hét Kál községek minden adótól fölmentettek, de a királyi asztalra ők voltak kötelesek bort szolgáltatni...” (1888 Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képben, III. kötet 451. oldal). Az innen származó borok több évszázados szünet után kerültek most újra bevezetésre, azzal a céllal, hogy e sajátos tájhoz és még élő hagyományaihoz kötődő borok – melyek korábban is már bizonyították értékeiket és helyüket a magyar borkultúrában – ezáltal újra a garantált eredettel kerüljenek forgalomba és minőségük feltételeit jogilag is rögzített előírások őrizzék.

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A Káli Bor eredetvédett Körzetet (röviden: Káli medencét) a hozzá szorosan kapcsolódó azonos természeti adottságú, történelmi múltú, hagyományú Monostorapátii, Henyei, Monoszlai, Salföldi medencét), külső körben északról a Magas Bakony, ezen belül keleti, északi, nyugati és – kevésbé összefüggően – déli irányból egymással szorosan érintkező dombok és kiemelkedések határolják, amelyek szélesebb völgyekkel csak déli irányból, a Balaton fele nyitottak. E dombsor révén, a környező tájtól élesen elválasztottan, egy sajátos, az egykori bazalt vulkáni tevékenység által kialakított, geológiai, geomorfológiai egységes, kiváló bortermő tájék keletkezett. A dombok északi oldala erdő, délies kitettségű lejtői szőlőhegyek. A dombsor: (zárójelben geológiai eredetük és tengerszint feletti magasságuk): Hegyestű (vulkanikus, 336 m), Bálint-hegy (mész- és vöröshomokkő, 290 m), Kishegyestű (vulkanikus, 238 m), Fülöpi-hegy (vöröshomokkő, 276 m), Kűsöborra (vöröshomokkő, 321 m), Tepécs (vöröshomokkő, 237 m), Örsi-hegy (vöröshomokkő, 311 m), Tóti-hegy (vulkanikus, homokos, 346 m), Csobánc-várhegy (vulkanikus, homokos, 375 m), Sátormál (vulkanikus, 366 m), Ágó (vulkanikus, homokos, 198 m), Bondoró (vulkanikus, 382 m), Áldozó-tető (vulkanikus, 378 m), Apáti-hegy (vulkanikus, 448 m), Táltos (vulkanikus, 302 m), Fekete-hegy (vulkanikus, dolomit, 369 m), Magyar-tető (vulkanikus, 322 m), Belsőhorka (vulkanikus, mész- és vöröshomokkő, 305 m), Tó-hegy (mész- és vöröshomokkő, 362 m), és Hangyás-tető (mész- és vöröshomokkő, 339 m), amely zárja a határoló dombok sorát a Hegyestű felé.

A dombok, kiemelkedések alapkőzetét a triász korban feltört bazalt, bazanit, a perm korú vöröshomokkő, mész- és a pannon-pontusi időszaki homok- és agyagmárgás sorozat alkotja. Ezt fedi be a legnagyobb kiterjedésű vulkáni komplexum. A földtani felépítés ugyan alapvetően vulkáni, de e mellett eléggé változatos is: Ezért kalciumban, káliumban, magnéziumban, vasban, foszforban, mezo- és mikroelemekben viszonylag gazdag bazaltos, bazanitos alapkőzet málladékaival az ásványi tápelemekben nagyon gazdag, magas fajhőjű – geológiai úgymond úgy nevezett – „meleg” közethatású – és vázta-alkotókat hozott létre.

A bazalt és bazanitos alapkőzetten kialakult talajokon főleg fehér és rozé borokat termő szőlőfajták termelése hagyományos.

Az előbbieknél sokkal kisebb területű meszesebb (változatos mészköveken, domborzaton képződött) talajokon első sorban a vörösborokat termő szőlőfajták telepítése hagyományos.

A Káli-medencét a bortermelésnek különösen kedvező mezoklíma jellemzi. A magyar borvidékek átlagát meghaladó napsütés és hőösszeg mellett a domborzati elemek, ebben a meredek délies kitettségű lejtők, dél felé nyitott, észak felé zárt völgyek, melyekben napközben megreked a meleg, így segítve elő a cukrosodást, gyorsítva a kései szüretnél a töppedést. A nedves rétekről, legelőkről, a vízfolyásokról, a Balatonról felszálló pára pedig az aszúsodást segíti. Sajátos adottsága e terroir klímájának, hogy nyáron, majd a zsendülés végéig a nappalok magas hőmérsékletű állományklímája éjszakára érezhetően lehűl. Ez

a területet körülvevő kiterjedt, összefüggő erdőségekből a Balaton felé áramló hűvösebb levegő következménye. Ezáltal, még a magasabb cukortartalmú, túlérett szőlőbogyók esetében is szembetűnően intenzív az illat és viszonylag magas a titrálható savtartalom.

Emberi tényezők

A magas minőségi igényességű bortermelés mélyen gyökerező, felettébb gazdag, folyamatosan megújuló, eleven hagyományai részben a Káli medence gazdag történelmének, részben a középkorban kialakuló helyi és megyei társadalmi szerkezetnek is a következménye:

Egyrészt a keltákat meghódító fél évezredes római uralom kulturális hatását a IX. századig, régészeti leletekben is kimutatták. A kelták, rómaiak, hunok, gótok, longobárdok, avarok, frankok békésen adták át egymásnak a hatalmat, hiszen közös vonásuk, hogy kedvelték a bort, így szükségük volt a táj bortermelő lakóira is.

Másrészt a IX. század végétől a magyar honfoglalással kezdődően mind a megyében, mind főleg a Káli medencében kialakuló sajátos társadalmi szerkezet védte, segítette a bortermelés eredetvédelmi és minőségi szemléletét és gyakorlatát.

Továbbá a XIX. század közepétől részben 1945-ig, részben 1948-ig kialakult magas igényű borkereskedelme elsősorban a helyi adottságokat hasznosító magas minőségű borok belföldi és külföldi értékesítéseit tűzte ki célul, ezért erősen preferálta a hagyományosan magas minőségű borok termelését.

Mindezekhez megfelelő alapokat teremtett a szőlőbirtokosok és a borkereskedők által is támogatott keszthelyi-, tapolcai szakmai oktatás - ebben a vincellérképzés magas - színvonala is.

Jelentős hatással volt a minőségre, hogy az illetékes megyei hatóság rendelete alapján már 1752-től az itteni bortermelő települések hegyközségei egységes és szigorú szőlőhegyi rend alapján működtek, valamint 1835-ben a termőhely minőségi potenciálja és a borok fajlagos ára alapján osztályba sorolta a dűlőket. Ebben a Káli- és a Tapolcai-medencék vulkáni eredetű, délies lejtői, így a VIII/1 pontban felsorolt valamennyi dűlő, első kataszteri osztályba került.

A XIX. század közepéig a legnagyobb területű fajták a fehérborban: a Furmint (szinonim neve itt, Sziget szőlő volt), a Szagos sárfehér, a Juhfark, a Bakator voltak; a sillerhez: a Blauer wildbacher (szinonimja: Ködszőlő); a vörösben: a Csóka szőlő és a Kékburgundinak nevezett Pinot noir.

Már 1870-től erősen terjedt az Olaszrizling, a Zöldvelteleni, a Szürkebarát, a Kereklevelű (szinonimája: Chardonnay, Morillon blanc), főleg a stájeri, morvaországi és nyugat magyarországi (ma Burgenland) kereskedők hatására. Figyelemre méltó, hogy a hagyományos fajtáknál a convar. pontika fajtakörök, a convar occidentalis fajtakörökkel pedig a burgundiai (Pinot és Chardonnay) és tiroli (Olaszrizling, Zöldvelteleni) fajták mennyire kedvelik a Káli medencei adottságokat.

2. A borok leírása

Az itt termelt borok íz-képét a természeti adottságok által a nagy test, a tüzesség (legalább 12,5 vol% alkohol), a magas glicerin tartalom és a maradék cukor tartalom, a lekerekedett, finom, de gerinces titrálható savtartalom, továbbá a vulkáni alapkőzet és talaj, a hatására folyamatosan jelentkező finom mineralitás alakítja ki. A komplexitás, a kifinomultság, a báj és a finesz, a harmónia lehetőségeit pedig az előbbi természeti adottságokra épülő hagyományok teremtik meg. Ezek a borok még a meleg évszakokban is gyümölcsösek, intenzív illattal, aromákkal, melyek a sajátos terroir hatására további kedvező helyi sajátosságokkal egészül ki.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vulkáni tevékenység által keletkezett dombokkal, emelkedésekkel keleti, északi, nyugati irányból zárt Káli medence és hozzá elválaszthatatlanul kapcsolódó 4 „oldal”-medence (Monostorapátii, Henyei, Monoszlói, Salföldi) különleges mezoklimáját erősen befolyásolja, hogy ez a Dunántúl közepén

emelkedő tájék Európa 3 fő klímazónájának – a kontinentális, atlanti, mediterrán – találkozásánál fekszik. Kedvező hatásúak a szőlőtermelésre a medencék geomorfológiai jellemzői is. Ezt fokozza – a ritka évjáratok kivételével – az őszi meleg, száraz időszakokat kialakító mediterrán anticiklon hatása is.

A szőlő vegetációjára kedvező mezoklíma és a hagyományos technológiai elemekben gazdag borkultúra mellett tovább fokozza a terroir jelleg kialakulását a vulkáni kőzetmálladékban gazdag talaj. Különösen jelentős ebben a magas magnézium és vas tartalmú olivin kristály, amely a Káli medence és a Somlói bazanit kőzet sajátossága. A szőlőnövény helyi vegetációját a zsendülés végéig éjszaka jelentősen hűti a környező erdőkből a Káli szőlőhegyeken át a Balaton felé áramló hűvös erdei levegő. Emiatt a legmelegebb évjáratokban is kellő titrálható savtartalommal, határozott gyümölcsösséggel, intenzív íz-zamat világgal jellemezhetők a Káli medencei borok.

A hosszan napsütéses, úgynevezett "arany őszben" jól beérett szőlőtermés, a Káli királyi és főborok esetében részben vagy egészben (évjáratok igény szerint) lezajló malolaktikus erjedés, hosszú érlelés (ebben seprőn tartás), tökéletes harmóniát teremt.

Összességében megállapítható, hogy a Káli medence bortermelési természeti potenciálja és hagyományai kivételesek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK**VIII/8. Jelölési szabályok**

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” helyett használható a „védett eredetű bor” hagyományos kifejezés.
- b) A címkén az eredetmegjelölés a leghangsúlyosabb információ, minden más alárendelt ennek, így a fajtanév, a hagyományos, a korlátozottan használható és a színre vonatkozó jelölés.
- c) A szőlőfajta neve a címkén a földrajzi név után (vagy alatt) tüntethető fel.
- d) A bortípus neve a fajta vagy a földrajzi név alatt tüntethető fel.
- e) A borok címkéin feltüntethető jogszabályban szabályozott használatú kifejezések: jégbor, töppedt szőlőből készült bor, barrique-ban/[fa fajtája]hordóban, késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, siller.
- f) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) Feltüntethető településnevek: Balatonhenye, Köveskál, Kővágóörs, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Salföld, Szentbékáll
 - ii) Feltüntethető dűlőnevek (minden bortípus):
 - Balatonhenye: Kötye, Pirkanc, Szarkó
 - Köveskál: Csák-oldal, Horog, Mező-mál, Pellengér, Csere-kút, Fekete-hegyalja, Töltés, Vaskapu
 - Kővágóörs: Ecsér, Kamonya, Kishegyestű, Tepécs
 - Mindszentkál: Benda-oldal, Harasztos, Garan, Körtéles, Köves-hegy
 - Monostorapáti: Áldozó, Bene-hegy, Macska-domb, Öreghegy, Sátorma (Sátormál), Táltoshegy
 - Monoszló: Hegyestű, Pangyér
 - Szentbékáll: Farkas-tető, Tóttös, Veléte
 - Az Áldozó és Táltoshegy (Monostorapáti) dűlőnevek csak max. 45 hl/ha-os hozam mellett készült borokon jelölhetők
 - iii) Eredetazonosság: 100%
- g) A Káli védett eredetű borok köremlémája (használata fakultatív):



- i) A köremléma megnevezései Monotype Corsiva betűtípus 12-es betűméretével írandók az emblémára.
- ii) Az embléma színe fekete, „Káli Királyi” bor és „Káli Királyi Főbor” esetén arany.

VIII/9. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: A bor tulajdonosának írásbeli kérésére, a hegybíró által engedélyezhető az eredetvédett területen kívüli más helységekben történő palackozás is, az ellenőrizhetőség feltételeinek biztosításával.

VIII/10. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: ~~Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága~~ Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

VIII/11. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Bejelentések

- i) Termelési szándék bejelentése: az a termelő, aki Káli védett eredetű bort kíván előállítani, e szándékát minden év július 31-ig köteles írásban bejelenteni a hegybírónak. A bejelentés új hegyközségi tag esetén a tevékenység megkezdésekor kötelező. A bejelentésben fel kell tüntetni az érintett szőlőültetvény: helyét (település, dűlő és helyrajzi szám), nagyságát, fajtáját, valamint a termelni kívánt bortípus nevét.
- ii) A Káli védett eredetű bor termőhelyen kívüli palackozására irányuló szándékot a palackozást megelőzően 5 munkanappal írásban be kell jelenteni a hegybírónak. A bejelentésnek tartalmaznia kell a palackozandó bor: típusát, mennyiségét (hektoliterben) és a palackozás helyét.

b) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége által meghatározott 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 Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve.

- i) ~~jegyzőkönyv a szüreti helyszíni szemlékről, benne a termelő, a szőlőterület azonosító adatai, a tőkeszám, a becsült termés mennyisége, a refraktométerrel vagy próbaszűréssel megállapítható cukortartalom, az egészségi állapot, a szemle időpontja, a hegybíró aláírása,~~
- ii) ~~jegyzőkönyv a palackozásról, benne a termelő adatai, a bor kategóriájának megnevezése, a palackozott mennyiség, a szemle időpontja, a hegybíró aláírása,~~

iii) ~~igazolás a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága szüreti minősítésének eredményéről, amely a szüreti jegyzőkönyv alapján tartalmazza a védett eredetű bor típusának megnevezését és annak mennyiségét literben,~~

iv) ~~igazolás a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága palackozás előtti minősítésének eredményéről, amely tartalmazza a védett eredetű bor kategóriájának megnevezését és annak palackozható mennyiségét.~~

c) ~~Adatszolgáltatás: a nyilvántartásokat a termelő köteles megőrizni, azokat külön kérésre a hegybíró, valamint a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága számára bemutatni.~~

VIII/12. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszfő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Bérbaltavár, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csáford, Csersegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs,

Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlősgyörök, Tagyon, Tapolca, Tekenye, Tihany, Tormafölde, Uza, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka települések területén, a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Borvidék Hegyközsége előzetes engedélyével

VIII/13. Mintavétel: A borok forgalomba hozatali engedélyének kiadásához szükséges mintát a ~~Káli-medencei~~ Balaton-felvidéki borvidék Hegyközségének hegyközségi hegybírója veszi.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@mgszh.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580
Fax: +36 82 315 023
e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300
Fax: +36 42 508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093
Fax: +36 94 327 852
e-mail: vas@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 590 472
Fax: +36 88 407 347
e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 550 570
Fax: +36 92 550 571
e-mail: zala@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai 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

Strukturális elemek

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik-e el	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR és VINGIS alapján)	Hegyír elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, tám-rendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR alapján) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológi a	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR alapján) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Évjáratfüggő elemek

Szőlő eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés - Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének	Adminisztratív ellenőrzés	Kiadott származási	Balaton-felvidéki Borvidék

és minőségének ellenőrzése	(Szüreti jelentés és szőlő-származási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzés és helyszíni ellenőrzésű	bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegyközség- Tanácsa-e
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége Káli- medencei Hegyközségi hegybíró

Bor eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzése (Szőlő-származási bizonyítvány)	Kiadott származási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége Káli- medencei Hegyközségi hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés (Pinckönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége Káli- medencei Hegyközségi hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		- Első borszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége Káli- medencei Hegyközségi hegybíró

Forgalomba hozatalBor eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
--------------------	---------------------	--------------------	---------------------

Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés (Első borszármazási bizonyítvány)	Kiadott származási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségei Káli-medencei Hegyközségi hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés (Pinckönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségei Káli-medencei Hegyközségi hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		- Borszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségei Káli-medencei Hegyközségi hegybíró

Bor forgalomba hozatali eljárás

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Mintavétel	VIII/1. Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	VIII/2. Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága

A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	Kockázatelemzés Próbavásárlás	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközség- Tanácsa-e
--	----------------------------------	------------------------------------	---

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsának hagyományos kifejezések oltalma iránti bejelentés kezdeményezése

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, mint a 607/2009/EK rendelet 29. cikke szerinti reprezentatív szakmai szervezet, a borászati termékek eredetmegjelöléseinek és földrajzi jelzéseinek közösségi oltalmára irányuló eljárásról, valamint ezen termékek ellenőrzéséről szóló 178/2009. (IX. 4.) Korm. rendelet 17. §-a alapján a 30/2012. (XI. 28.) T. számú határozatának megfelelően kezdeményezi

- a szőlészeti és a borászati adatszolgáltatás, valamint a származási bizonyítványok kiadásának rendjéről, továbbá a borászati termékek előállításáról, forgalomba hozataláról és jelöléséről szóló 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 15. mellékletében szereplő „főbor”, „jégbor”, „muskotály”, „szemelt”, „töppedt szőlőből készült bor”, „válogatott szüretelés bor” korlátozottan használható kifejezések közösségi oltalma iránti kérelem benyújtását;
- „védett eredetű bor” kifejezés, mint az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezéssel szinoním kifejezés módosítását „védett eredetű” kifejezésre, kiegészítve az 1234/2007/EK rendelet XIb. mellékletében meghatározott következő termékkategóriákkal: 1. (bor), 4. (pezsgő), 5. (minőségi pezsgő), 6. (illatos minőségi pezsgő), 7. (gyöngyözőbor), 8. (széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor);
- a „borkülönlegesség” korlátozottan használható kifejezésnem a tokaji borkülönlegességek esetében az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés szinonímjaként közösségi hagyományos kifejezésként történő elismerését.

A Vidékfejlesztési Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Vidékfejlesztési Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Bottlik Gyula

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

A Vidékfejlesztési Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-minisztérium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Bottlik Gyula