

# TERMÉKLEÍRÁS

## I. Bejegyezni kívánt név

Kunság, Kunsági

## Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A borok leírása

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor, pezsgő, gyöngyöző bor

### II/1.1. Bor

A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a meghatározott termőhelyen belül szüretelt szőlőből, a kékszőlő héjon történő erjesztésével vagy a fehér vagy kék szőlő szőlőmusttá való feldolgozásával, majd az így nyert szőlőmust borrá való feldolgozásával, valamint ezeknek a termékeknek borrá való feldolgozásával készíthető azon a meghatározott termőhelyen belül, ahol a felhasznált szőlőt szüretelték, vagy a IX/8. pontban meghatározott szomszédos termőhelyen. Színe alapján lehet fehérbor, rozébor, sillerbor, vörösbor.

A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor érzékszervi jellemzői a következők:

- a) *színe*: hibátlan, a jelzett színnek (fehér, rozé, siller, vörös) és a bor jellegének megfelelő;
- b) *tisztasága*: legalább „tisztá” tisztasági fokozatú, üledékmentes;
- c) *illata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő, a termőhelyre és a fajtára (fajtákra), esetleg a készítés módjára jellemző borillat;
- d) *íze, zamata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő, a termőhelyre és a fajtára (fajtákra), esetleg a készítés módjára jellemző.

### II/1.1.1. A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor analitikai jellemzői

#### a) Alkoholtartalom

- természetes alkoholtartalom, legalább 9,0% vol.
  - tényleges alkoholtartalom, legalább 4,5% vol.
  - összes alkoholtartalom, legalább 9,0% vol.
- b) Titrálható savtartalom (borkósavban kifejezve), legalább 4,5 g/l  
(59,9 milliekvivalens/liter)

#### c) Illósvartartalom (ecetsavban kifejezve)

- fehér és rozé, legfeljebb 1,08 g/l  
(18,0 milliekvivalens/liter)
- siller és vörös, legfeljebb 1,2 g/l  
(20 milliekvivalens/liter)

#### d) Összes kénessavtartalom

- 5,0 g/l cukortartalomig
- fehér és rozé, legfeljebb 210 mg/l
- siller és vörös, legfeljebb 160 mg/l
- 5,0 g/l cukortartalom felett
- fehér és rozé, legfeljebb 260 mg/l
- siller és vörös, legfeljebb 210 mg/l

#### e) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb 60 mg/l

### II/1.1.2. A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor típusai

*Késői szüretelésű* az a bor, amelyet a borvidék általános szüreti időszaka után szüretelt érett szőlőből állítottak elő, és amelynek mustja legalább 19,0 tömegszázalék cukrot tartalmazott.

*Válogatott szüretelésű bor* az, amelyet a tőkén teljesen beérett szőlőből kiválogatott (az éretlen, a beteg, a penészes fürtök kivételével), egészséges, részben túlérett bogyóiból állítottak elő, és amelynek mustja legalább 19,0 tömegszázalék cukrot tartalmazott.

*Tüppedt szőlőből készült bor* (Ausbruch) olyan bor, amelyet túlérett vagy részben tüppedt szőlőbogyók felhasználásával állítottak elő, és amelynek mustja legalább 20,0 tömegszázalék cukrot tartalmazott.

*Jégbor* (Eiswein, Icewine) olyan bor, amelyet túlértetlen, megfagyottan szüretelt és préselt szőlőbogyók felhasználásával állítottak elő, és amelynek mustja legalább 25,0 tömegszázalék, 282 g/l cukrot tartalmazott.

### II/1.1.3. A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor típusok kémiai jellemzői

a) Alkoholtartalom	
tényleges alkoholtartalom, legalább	9,0% vol.
b) Természetes alkoholtartalom	
- késői szüretelésű, legalább	12,08% vol.
- válogatott szüretelésű, legalább	12,08% vol.
- tüppedt szőlőből készült bor, legalább	12,83% vol.
- jégbor, legalább	16,66% vol.
c) Cukormentes extrakt-tartalom, legalább	
- késői szüretelésű, legalább	22,0 g/l
- válogatott szüretelésű, legalább	22,0 g/l
- tüppedt szőlőből készült bor, legalább	22,0 g/l
- jégbor, legalább	22,0 g/l
d) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább	4,5 g/l (59,9 milliekvivalens/liter)
e) Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve)	
- fehér és rozé, legfeljebb	1,08 g/l (18,0 milliekvivalens/liter)
- siller és vörös, legfeljebb	1,2 g/l (20 milliekvivalens/liter)
- tüppedt szőlőből készült bor, legfeljebb	1,5 g/l (25 milliekvivalens/liter)
- jégbor, legfeljebb	1,4 g/l
f) Összes kénessavtartalom	
5,0 g/l cukortartalomig	
- fehér és rozé, legfeljebb	250 mg/l
- siller és vörös, legfeljebb	200 mg/l
5,1-45,0 g/l cukortartalom esetén	
- fehér és rozé, legfeljebb	260 mg/l
- siller és vörös, legfeljebb	210 mg/l
45 g/l cukortartalom felett, legfeljebb	350 mg/l
- tüppedt szőlőből készült bor, legfeljebb	400 mg/l
- jégbor, legfeljebb	400 mg/l
g) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	60 mg/l

### II/1.2. Pezsgő

A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű pezsgő olyan termék, amelyet Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borból, illetve Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor készítésére alkalmas termékekből állítanak elő, oly módon, hogy a készítésükre szánt kűvek térfogatban számított összes alkoholtartalma nem lehet kisebb, mint 9 térfogatszázalék, a pezsgőknek zárt tárolóedényben, 20°C-os hőmérsékleten minimum 3 bar túlnyomással kell rendelkezniük.

#### II/1.2.1. A pezsgőtípusok a cukortartalom szerint

- *különlegesen száraz (extra dry) pezsgő*: az a pezsgő, amelynek cukortartalma 12-20 g/l;
- *száraz (dry, sec) pezsgő*: az a pezsgő, melynek cukortartalma 17-35 g/l;
- *félszáraz (medium dry, demi sec) pezsgő*: az a pezsgő, amelynek cukortartalma 33-50 g/l;
- *édes (sweet, doux) pezsgő*: az a pezsgő, melynek cukortartalma 50 g/l-nél több.

Ha a termék cukortartalma lehetővé is tenné a fenti típusok közül kettőnek az alkalmazását, a termelő csak az egyik típus használatát választhatja. A termék cukortartalmának a jelölésére csak ezek a kifejezések használhatók.

#### II/1.2.2. A pezsgő érzékszervi jellemzői 8-10 °C hőmérsékleten vizsgálva

- a) *színe*: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színeknek megfelelő,
- b) *tisztasága*: tükrös, átlátszó, üledékmentes,
- c) *illata*: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,
- d) *íze és zamata*: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,
- e) *gyöngyözése*: finom, tartós.

#### II/1.2.3. A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű pezsgők kémiai jellemzői

a) A cukortartalom a 25. § (5) bekezdésében megadott határértékeinek megengedett eltérése	±2,0 g/l
b) A szén-dioxid gáz túlnyomása a palackban, 20 °C hőmérsékleten:	
- illatos szőlőfajtából készült pezsgő, legalább	3,5 bar
- pezsgő, legalább	3,0 bar
c) Tényleges alkoholtartalom:	
- pezsgő, legalább	9,5% vol.
- illatos szőlőfajtából készült pezsgő, legalább	6% vol.
d) Összes alkoholtartalom:	
- illatos szőlőfajtából készült pezsgő, legalább	10% vol.
e) Cukormentes extrakttartalom, legalább	16,0 g/l
f) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább	5,0 g/l
g) Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb	0,8 g/l
h) Összes kénessavtartalom:	
- pezsgő, legfeljebb	185 mg/l
i) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	30 mg/l

#### II/1.3. Gyöngyözőbor

A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű gyöngyöző bor olyan termék,

- amelyet Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borból, illetve Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor készítésére alkalmas termékekből állítanak elő, amennyiben ezeknek a boroknak vagy termékeknek az összes alkoholtartalma minimum 9 térfogatszázalék,
- amelynek tényleges alkoholtartalma minimum 7 térfogatszázalék,
- amelyben 20 °C-os hőmérsékleten, zárt tárolóedényekben tárolva a benne oldott endogén széndioxidra visszavezethető, minimum 1 bar és maximum 2,5 bar túlnyomás uralkodik,
- amelyet 60 literes vagy annál kisebb térfogatú tárolóedényekbe töltenek le,

### III. A kérelem által érintett eredetmegjelöléshez vagy földrajzi jelzéshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája

#### III/1. Hagományos kifejezések:

- a) „Késői szüretelésű bor”: olyan a bor, amelyet az általános szüreti időszak után szüretelt, érett szőlőből állítottak elő, és amelynek természetes alkoholtartalma legalább 12,08 térfogatszázalék,
- b) „Válogatott szüretelésű bor”: olyan bor, amelyet a tőkén teljesen beérett szőlőből kiválogatott, egészséges, részben túlérett bogyóiból állítottak elő, és amelynek természetes alkoholtartalma legalább 12,08 térfogatszázalék,
- c) „Siller”: a rövid héjzérésztés következtében élénk, halvány színű vörösbor.

#### III/2. Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- a) „Védett eredetű bor”: az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor szinonímjaként használható
- b) „Barrique”: olyan bor, amelynek legalább egyharmadát 350 liternél nem nagyobb térfogatú, új tölgyfahordóban tárolták, amely esetében a 606/2009/EK bizottsági rendelet I. A melléklete táblázatának 38. sorában szereplő technológiát nem alkalmazták,
- c) „Jégbor”: túléretten, megfagyott szüretelt és préselt szőlőbogyók felhasználásával előállított bor, amelynek természetes alkoholtartalma legalább 16,66 térfogatszázalék, amelyet igazoltan legfeljebb -7°C-os hőmérsékleten szüreteltek
- d) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a VII.2. pontban felsorolt szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- e) „Küvé”: kettő vagy több fajta bor házasításával készített bor. Szinonim megjelölésként a „házasítás” kifejezés is

alkalmazható.

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

g) „Biobor”: ha a bort a biotermékekre vonatkozó magyar és EU jogszabályoknak és előírásoknak megfelelően állították elő és azt igazolni tudják.

#### IV. Különös borászati eljárások

	bortípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	fehér fajta- és küvé borok	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul>	–
2.	muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul>	–
3.	rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul>	-
4.	siller	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	-
5.	vörös fajta- és küvéborok	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> </ul>	–
6.	pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kizárólag az e termékleírás előírásainak megfelelő alapborból készíthető, második alkoholos erjesztéssel;</li> <li>– A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű pezsgők készítésére szánt tirázs likőr csak a következő összetevőket tartalmazhatja: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust-sűrítmény;</li> <li>– az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után, annak érdekében, hogy a küvében széndioxid képződjön, csak hűtéssel vagy egyéb fizikai eljárásokkal végezhető;</li> <li>– 20 C-on zárt tárolóedényben tárolva;</li> <li>– minimum 3 bar túlnyomás uralkodik;</li> </ul>	szén-dioxid hozzáadása
7.	gyöngyözőbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kizárólag az e termékleírás előírásainak megfelelő borból készíthető;</li> <li>– szén-dioxid hozzáadással készül, 20 C-on zárt tárolóedényben tárolva minimum 1 bar és maximum 2,5 bar túlnyomás uralkodik;</li> </ul>	–
8.	Késői szüretelésű vagy válogatott szüretelésű vagy töppedt szőlőből készült bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése
9.	jégbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– -7 C alatti hőmérsékleten végzett kézi szüret;</li> <li>– a szőlő préselése fagyott állapotban;</li> <li>– erjesztés a kívánt cukortartalomig;</li> <li>– legalább 6 hónapos palackos érlelés;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése

10.	biobor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ökológiai termesztésből származó bor;</li> <li>- előállítása során a vonatkozó eljárásokat megtartották és igazoló dokumentummal rendelkeznek;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- a must javítása,</li> <li>- a bor édesítése,</li> <li>- a savtartalom kiegyesíttése;</li> </ul>
-----	--------	--	--

## V. Körülhatárolt terület

A körülhatárolt terület meghatározása:

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

## VI. Maximális hektáronkénti hozam

A termőhelyen a Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok, gyöngyözőbor és pezsgő készítéséhez olyan terület termése használható amelynek termésátlagá nem haladja meg a 14.300 kg/ha (ami megfelel 100 hl/ha seprős újbornak) mennyiséget.

## VII. Engedélyezett szőlőfajták

**VII/1. fehér bor készítéséhez használható fajták:** arany sárfehér, chardonnay, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, ezerjő, hárslevelű, irsai olivér, jubileum 75, karát, királyleányka, kövidinka, generosa, olasz rizling, ottonel muskotály, nektár, pinot blanc, pozsonyi fehér, rajnai rizling, rizlingszilváni, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, zöld veltelini. zenit, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, kék oportó, pinot noir, zweigelt;

**VII/2. muskotály(os) bor készítéséhez használható fajták:** cserszegi fűszeres, irsai olivér, generosa, nektár, ottonel muskotály, tramini;

**VII/3. Rozé, siller és vörösbor készítéséhez használható fajták:** cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, kék oportó, merlot, pinot noir és zweigelt;

**VII/4. Jégbor készítéséhez használható fajták:** olasz rizling, rajnai rizling, szürkebarát, tramini, zöld veltelini. cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos;

**VII/5. pezsgő készítéséhez használható fajták:** arany sárfehér, chardonnay, cserszegi fűszeres, ezerjő, olasz rizling, rajnai rizling, kadarka, kékfrankos, pinot noir;

**VII/6. gyöngyözőbor készítéséhez használható fajták:** arany sárfehér, chardonnay, cserszegi fűszeres, ezerjő, irsai olivér, királyleányka, ottonel muskotály, rajnai rizling, rizlingszilváni, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, zweigelt;

Továbbá házasított borok készítéséhez engedélyezett minden egyéb, a mindenkor hatályos jogszabályokban és rendelkezésekben meghatározott borkészítésre alkalmas fajtalistában szereplő Vitis Vinifera szőlőfajta.

## VIII. Kapcsolat a földrajzi területtel

### VIII. 1. Természeti viszonyok, földrajzi környezet

A Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén (Kiskunság, Jászság, Tápiótság) terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

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

A Kunság termőhelyein zömmel mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb

részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegegnek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képességük, ásványi anyagtartalmuk kisebb.

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

## **VIII. 2. Emberi tényezők**

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Ez részben az ágazat középkori virágzásához, majd a török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahonosításához (megkötéséhez) kapcsolódik. A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, viszont szerepét nagymértékben felértékelte. Ebben az időben az itteni termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, valamint a többszörösére nőtt a szőlőfelület is.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

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

## **VIII. 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

Az ökológiai környezet - elsősorban a homok talajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, egyes évjáratokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösesek, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavai szintén gyorsan fejlődnek. A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (ezerjő, kadarka, kövidinka, stb.).

A Kunsági borvidéken lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítését. A gyöngyöző borok és pezsgő előállításához a termőhely adottságai elsősorban a jellegzetes savkarakterű fajták termesztésével kapcsolódnak (pl. ezerjő, cserszegi fűszeres, stb.).

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

A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági Borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya Magyarországon a legnagyobb (több mint 60%), ezekből alakul ki a hungarikum borok termelésének háttere. Az ökológiai viszonyokhoz jól adaptálódott hungarikum fajták piaca egyre nagyobb, ezzel biztosítható a jövedelmezőség.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Más termőhelyekhez képest piaci szempontból az itteni borokat jó ár/érték arány jellemzi.

## IX. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### IX/1. Általános jelölési szabályok

Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.

IX/1.1. Kisebb földrajzi egység (település, dűlő) neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység, dűlő által lehatárolt termőhelyen termett.

IX/1.2. Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.

IX/1.3. Az arany sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.

IX/1.4. Házasított borok esetén használható:

- A küvé kifejezés, vagy szinonimaként a házasítás kifejezés.
- A fajtanév feltüntetése csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5%-ot. Ebben az esetben fajtanevet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb egyötödét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.

### IX. TOVÁBBI FELTÉTELEK/2

**IX/2. Borok kiszerelése:** Kereskedelmi és vendéglátó szervezetek részére kizárólag üvegpalackban értékesíthető.

**IX/3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:** Csak az Kunsági borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban kiszerelhető. Termőhelyen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszerelésnek.

**IX/4. Az illetékes helyi borbíró bizottság:** A Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek érzékszervi bírálatát a Helyi Borvizsgáló Bizottság végzi.

**IX/5. Ellenőrző jegy:** a kiszerelésen ajánlott a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által kiadott tanúsító védjegy, valamint az EK által egységesített szimbólum elhelyezése.

### IX/6. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

#### IX/6.1. Településnevek feltüntetése

A „Kunság” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a borvidékhez tartozó települések nevei mint a Kunság lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel, kivétel Izsák, Monor települések nevei.

#### IX/6.2. Dűlőnevek feltüntetése

A dűlőnevek csak a Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel és a településnévvel együtt tüntethetők fel.

- Aranyhegy (Ceglédbercel településen)
- Fischer part (Cegléd településen)

Kunsági borvidéken lehatárolt területeket, valamint a dűlőlehatárolásokat tartalmazó térképét a dűlők neveivel és a lehatárolt területekkel együtt, módszertani vizsgálatra mellékletben közöljük. E lehatárolások tartalmazzák a Magyarországon jelenleg hatályos jogszabályok szerinti I. és II. termőhelyi kataszterbe tartozó területeket.

#### IX/6.3. Körzetnevek feltüntetése

A körzetnevek csak a Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel együtt tüntethetők fel.

- **Kecskemét** körzetnévhez tartozó települések: Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse
- **Tizsakürt** körzetnévhez tartozó települések: Cserkeszőlő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug

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

## **IX/7. A szőlőművelés előírásai**

### **IX/7.1. Művelésmód és ültetvénysűrűség**

A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek.

2012. január 1-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek:

- takarásos fejművelés karós vagy huzalos támasz mellett, vagy anélkül
- ernyőművelés
- Moser művelés
- egyesfüggöny művelés
- sylvoz művelés

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

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m<sup>2</sup> értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

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

### **IX/7.2. Terméshozam korlátozása**

Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához valamennyi termékkategória- és típus esetében a maximális hozam - seprős borban kifejezve - legfeljebb 100 hl/ha lehet.

### **IX/7.3. Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége**

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

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

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

### **IX/7.4. A Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához felhasználható szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma**

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális cukortartalma	A szőlő minimális potenciális alkohol tartalma
		MM fok

Bor	15,0	9,12
– késői szüretelésű szőlőből készült bor	19,0	12,08
– válogatott szüretelésű szőlőből készült bor	19,0	12,08
– töppedt szőlőből készült bor	20,0	12,83
– jégbor	25,0	16,66
Pezsgő	13,0	7,68
Gyöngyöző bor	13,0	7,68

Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához általánosságban, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható, de kizárólag kézzel szüretelt szőlőből állítható elő:

- késői szüretelésű szőlőből készült bor
- válogatott szüretelésű szőlőből készült bor
- töppedt szőlőből készült bor
- jégbor
- szőlőalapú biotermékek

**IX/8. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:** Borota, Csongrád és Hajós települések területén.

## X. Ellenőrzés

### X/1. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

#### X/1.1. Nyilvántartások

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

#### X/1.2 Bejelentések

##### X/1.2.1. Termelési szándék bejelentése

A Kunság oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

##### X/1.2.2. Dülönév használatának bejelentése:

A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybíróknak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dülő nevét.

X/1.2.3. A jégbor készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.

##### X/1.3. Kiszerezés előzetes bejelentése:

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

### X/2. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek

#### X/2.1. Hatósági ellenőrzésre kijelölt szervezet

A Kunság oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek termékleírás-betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

#### Jelenleg hatályos hatóság:

- 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.: [bormin@t-online.hu](mailto:bormin@t-online.hu)

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

- Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Növénytermesztési és Kertészeti Igazgatóság  
Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.  
Tel.: 06-1/336-9000  
Fax.: 06-1/336-9099  
E-mail: [ugyfelszolgalat@mgszh.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@mgszh.gov.hu)  
Web.: <http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

### X/2.2. Legfontosabb ellenőrzési pontok

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
<b>1. Strukturális elemek</b>		
Lehatárolás	• Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS	• Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	• Adminisztratív: HEGYÍR • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	• Adminisztratív: HEGYÍR • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
<b>2. Évjáratfüggő elemek</b>		
<b>2.1. Szőlő eredetének igazolása</b>		
Szőlészeti technológia	• Adminisztratív • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
Potenciális terméshozam	• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	• Adminisztratív • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
A szőlő származása, mennyisége és minősége	• Adminisztratív	• Szüreti jelentés • Szőlőszármazási bizonyítvány
<b>2.2. Bor eredetének igazolása</b>		
A bor eredete, mennyisége és minősége	• Adminisztratív	• Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	• Adminisztratív	• Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	• Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Jegyzőkönyv
<b>3. Forgalomba hozatali eljárás</b>		
Mintavétel	• Tétéles mintavétel	• Jegyzőkönyv
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi minősítés	• Jegyzőkönyv
Analitikai paraméterek	• Adminisztratív	• Akkreditált analitikai vizsgálat jegyzőkönyve

Az éves ellenőrzési program alapelvei:

- a szőlőtermesztés esetében évente a szőlőültetvények összes területének legalább 5 %-ára terjedjen ki,
- a borászati termék előállítás esetében az összes nyilvántartott borászati üzem legalább 10 %-ára terjedjen ki,
- Az ellenőrző hatóság a tervezett ellenőrzésekről éves ellenőrzési tervet készít, és azt a termékleírás benyújtójának tájékoztatás céljára átadja.
- Az ellenőrzés eredményéről a termékleírás benyújtóját tájékoztatja

### XI. Szankcionálás

A Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek termelése során felmerülő visszaélések esetében:

- a figyelmeztetés a szabályozás teljes körű betartására
- a Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölésű megnevezés használatának eltiltása

A szankció vonatkozhat egyes termék(ek)re vagy a termelési folyamat egészére.

A szankciókkal kapcsolatban első fokon az illetékes hegyközség, másodfokon a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa jár el.

**A termékleírás elérhetősége (link)**

[[www.vm.gov.hu](http://www.vm.gov.hu)]

**1. számú melléklet**

a IX/5. pontban, a kiszerelésen ajánlott EK által egységesített szimbólum és a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által kiadott tanúsító védjegy

