

VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESSÍTŐ

A VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

4. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Hegyközségek Nemzeti Tanácsának hagyományos kifejezések oltalma iránti bejelentés kezdeményezése -----	153
	A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	153
	A Kunság oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	171
	A Izsáki Arany Sárfehér oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	198
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	215
	A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal közleménye a Fajtaminősítő Bizottság Szántóföldi Szekciójának 2014. február 20-i és 2014. március 12-i ülésének döntéseiről -----	218
	A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal közleménye kertészeti kultúrák fajtáit érintő határozatokról -----	225

Közlemények

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 E-7-1/2014. (I. 22.) számú Elnökségi határozatának megfelelően kezdeményezi az "Aszú (3) (4) (5) (6) puttunys" hagyományos kifejezés módosítását.

Hagyományos kifejezés: Aszú [(3) (4) (5) (6) puttunys]

Nyelv: magyar

A szőlőből készült termékeknek az oltalom által érintett kategóriája vagy kategóriái: bor

Meghatározás összefoglalása / használati feltétel: Bor, amely úgy készül, hogy újbort, mustot vagy erjedésben lévő úbort öntenek aszúsodott szőlőszemekre, és amely legalább 18 hónapon keresztül érlelnek hordóban, és leghamarabb a szüretet követő harmadik év január 1-jén hoznak forgalomba. A cukor és a cukormentes tartalom szintjét meghatározzák. Csak a "Tokaj" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel együtt használható. A puttunyszám feltüntetése nem kötelező.

A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

Termékleírás-módosítási kérelem

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Telefonszám: +3676512422

E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár

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

II. Földrajzi árujelző: Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK:

1. A módosítás tárgya: Lehatárolt terület módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: IV. körülhatárolt terület

b) indoklás: A Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa módosította a Kunsági OEM termékleírását. A lehatárolt terület kiegészítésre került Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora és Újszilvás települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. II. osztályú határrészeibe tartozó területeivel. A Kömpöc település határrészei Kiskunmajsa; Petőfiszállás és Pálmonostora település határrészei Jászszentlászló és

Kiskunfélegyháza; Újszilvás település határrészei Abony, Cegléd és Tápiószele borvidéki településekhez illeszkednek. Kömpöcön 179,8690 ha, Petőfiszálláson 451,3681 ha, Pálmonostora 372,4397 ha, Újszilváson 267,0489 ha szőlőkataszterbe sorolt területet tartunk nyilván. A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát, mert a kataszterbe sorolt területek adottságai megegyeznek a Duna OEM lehatárolt területével. A szőlőtermesztés az itt lakók hagyományos gazdasági tevékenységének része. A borvidéki besorolás, valamint a Duna OEM termék előállítási lehetősége jelentősen hozzájárul a települések foglalkoztatási, jövedelemszerzési lehetőségeihez, a helyi falusi vendéglátás fejlesztéséhez.

A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát.

2. A módosítás tárgya: A VIII. fejezetben alkalmazott számozás módosítása a 2. számú módosítás miatt

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. további feltételek
- b) indoklás: A technikai módosítása a korábbi számozást rendezi a 2. számú módosítás miatt.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK:

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

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - III. Különös borászati eljárások
 - VIII. További feltételek

b) indoklás: a módosítás technikai jellegű, az eredeti leírás tagoltságát szünteti meg, és a logikailag egybe tartozó részeket azonos fejezet alá csoportosítja, oly módon, hogy a VIII. fejezet 3. pontjához tartozó szöveg a III. fejezetbe a 1. pont alá kerül.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK:

3. A módosítás tárgya: A borok érzékszervi bírálatát a helyi borbíráló bizottság helyett a NÉBIH BAIH végzi.

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII/2. Az illetékes helyi borvizsgáló bizottság
 - IX. Ellenőrzés

b) indoklás: A Duna OEM borok forgalomba hozatali eljárása során az érzékszervi bírálatok és az analitikai vizsgálatok egy szervezet keretében történő elvégzése a borforgalmazó vállalkozások részére előnyt jelent. A versenyképesség alapja a piaci impulzusokhoz történő rugalmas alkalmazkodás. A borok analitikai vizsgálata, és az ahhoz kapcsolódó engedélyezési eljárás hosszadalmas, a jelen gyakorlat szerint megközelíti, esetenként meghaladja a 30 napot. Amennyiben az érzékszervi bírálat nem párhuzamosan történik, hanem egy mási szervezet megelőző vizsgálatként végzi azt, akkor a forgalomba hozatali eljárás ideje tovább növekedik. A primőr borok mielőbbi értékesítése, valamint a közösségi és export hordós bor

szállítások zökkenő mentes bonyolítása megkívánja a forgalomba hozatal idejének csökkentését. Jelen módosítás az eljáráshoz kapcsolódó költségek csökkentését is eredményezi. Tekintve a Duna OEM borok esetében a termékleírás II/1B. pontjában leírt részletes érzékszervi jellemzőkre, a NÉBIH BAII által végzett érzékszervi bírálatot a termelők kielégítőnek tartják.

Értelemszerűen az ellenőrzések köre pontban a NÉBIH BAII feladatai között szereplő helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése feladat törlésre kerül.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

A módosítást a folyamatban lévő ügyeknél is alkalmazni kell.

DUNA TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Duna, Dunai
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor.

Típusai: fehér fajta és küvé borok, rozé fajta és küvé borok, siller fajta és küvé borok, vörös fajta és küvé borok

II/1A. Analitikai előírások

bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [% vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.fehér fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,0
2.rozé fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	0,8
3.siller fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2
4.vörös fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2

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

II/1B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
1.fehér fajta és küvé borok	Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virág illatokkal, ízekkel, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.rozé fajta és küvé borok	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.siller fajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.vörös fajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília), csokoládé, dohány aromákkal bíró vörösborok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. A szőlőművelés előírásai

1.1 Művelésmód és ültetvénysűrűség

2006. február 3-a után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Duna oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek:

- fejművelés
- ernyőművelés
- Moser művelés és javított Moser művelés
- egyes függöny művelés
- sylvoz művelés

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

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

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

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

1.2 Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

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

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

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

Bortípus/kategória Bor	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([% vol], 20 °C-on)
Minden bortípus esetében	14,82	9,0

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

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

2. Hajós-Bajai borvidék: Baja, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

3. Kunsági borvidék: 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, Tápiószele, 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, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug, ***Kömpöc, Pálmonostora, Petőfiszállás, Újszilvás*** települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Minden bortípus esetén 100 hl/hektár, ami legfeljebb 14.300 kg /ha termésnek felel meg.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér fajta és küvé borok	Arany sárfehér, Chardonnay, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Rizlingszilváni, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zefír, Zöld veltelíni,
2.	rozé, siller, vörös fajta és küvéborok	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

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

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

A Duna OEM termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatóak, valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalajok kialakulása elsősorban a Duna folyónak köszönhető, ami a kelet-nyugati irányú mozgásával évezredek alatt a Duna-Tisza közén hagyta homokos hordalékát. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan 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 gyakoriak a tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

Emberi tényezők:

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

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

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését, mind a termelés visszaesését hozta magával, bár a török hatóságok kedvezőbb adókkal is igyekeztek a termelési kedvet növelni. A szőlőterületek elsősorban a megmaradó települések (pl. mezővárosok) határaitra korlátozódtak, de a tulajdonosok gyakran a felhagyott területekre évente néhány alkalommal visszajárva is folytatták a termelést. A török uralom megszűnése után kezdődött meg a szőlő- és bortermelés újjászületése. A korábban felhagyott homokterületek megkötése és gazdaságos hasznosítása ettől kezdve elsősorban a szőlő- és a gyümölcsültetvények létesítésével folyt, aminek központjai szintén a térség mezővárosai voltak. A bor egyre inkább kereskedelmi terméké vált.

A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, viszont szerepét nagymértékben felértékelte. A régióban létrehozott kutatási centrum (Kecskemét-Miklóstelep, 1883) a filoxéra elleni küzdelem egyik központjává vált és a XX. század elejétől kialakuló szakoktatási rendszerrel együtt elősegítette a térségi szőlő-borkultúra fejlődését is. Ebben az időben az itteni termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen

megnövekedett, valamint a többszörösére nőtt a szőlőfelület is. Ezt segítette a vasút- és közúthálózat fejlesztése is. A termelésben megjelentek a 40-60 hektáros árutermelő ültetvények és 2-3.000 hektóliteres pincészetek.

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

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

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

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

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

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

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

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

Az illatos szőlőfajtákból hagyományosan muskotály borokat állítanak elő.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

Általános jelölési szabályok

1. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

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

2. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

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

3. (áthelyezve a III. fejezetbe)

3. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül nem lehetséges.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

4.1. Nyilvántartások

- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- a Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- pincekönyv;
- szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállításjáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- az érzékszervi minősítést végző NÉBIH BAII minősítési jegyzőkönyve alapján készült határozat.
- az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

4.2 Bejelentések

5.2.1. Termelési szándék bejelentése

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

4.2.3. Kiszserelés előzetes bejelentése

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

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

5. A kérelem által érintett eredetmegjelöléshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája

5.1. Hagományos kifejezések:

- siller
- védett eredetű bor

5.2. Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

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

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

6. Fajtanév, és a küvé, cuvée kifejezések használata

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

IX. ELLENŐRZÉS**1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek**

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

Név: NÉBIH Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

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

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: e-mail.: bmi@nebih.gov.hu

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

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

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

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

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése;
- a helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

II. Évjáratfüggő elemek

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

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

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

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

A Kunság oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

Termékleírás-módosítási kérelem

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Telefonszám: +3676512422

E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár

Képviselt felek: -

II. Földrajzi árujelző

Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

1. A módosítás tárgya: Lehatárolt terület módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: IV. körülhatárolt terület

b) indoklás: lehatárolt terület kiegészítésre kerül Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora Újszilvás települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. II. osztályú határrészeibe tartozó területeivel. A Kömpöc település határrészei Kiskunmajsa; Petőfiszállás és Pálmonostora település határrészei Jászszentlászló és Kiskunfélegyháza; Újszilvás település határrészei Abony, Cegléd és Tápiószéle borvidéki településekhez illeszkednek. Kömpöcön 179,8690 ha, Petőfiszálláson 451,3681 ha, Pálmonostora 372,4397 ha, Újszilváson 267,0489 ha szőlőkataszterbe sorolt területet tartunk nyilván. A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát, mert a kataszterbe sorolt területek adottságai megegyeznek a Kunsági borvidék lehatárolt területével. A szőlőtermesztés az itt lakók hagyományos gazdasági tevékenységének része. A meglévő ültetvényeik mellett a termőalapok fejlesztését tervezik ezeken a településeken. A borvidéki besorolás, valamint a Kunsági OEM termék előállításának lehetősége jelentősen hozzájárul a települések foglalkoztatási, jövedelemszerzési lehetőségeihez, a helyi falusi vendéglátás fejlesztéséhez.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

2. A módosítás tárgya: Hagyományos kifejezés használata

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. további feltételek

b) indoklás: a VIII. fejezet 5. pontjában az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyett használható a „védett eredetű” hagyományos kifejezés kerül. A bor szó törlésre kerül, ezzel a kifejezés használata kiterjeszhető a termékleírásban szabályozott további kategóriákra (pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készül gyöngyöző bor).

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

3. A módosítás tárgya: a szőlőtermesztésre vonatkozó előírások áthelyezése a különös borászati eljárások fejezetbe.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

III. Különös borászati eljárások

VIII. További feltételek

b) indoklás: a módosítás technikai jellegű, az eredeti leírás tagoltságát szünteti meg, és a logikailag egybe tartozó részeket azonos fejezet alá csoportosítja, oly módon, hogy a VIII. fejezet 6. pontjához tartozó szöveg a III. fejezetbe a 2. pont alá kerül.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

5. A borok érzékszervi bírálatát a helyi borbíró bizottság helyett a NÉBIH BAI végzi.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

VIII/4. Az illetékes helyi borvizsgáló bizottság

IX. Ellenőrzés

b) indoklás: A Kunsági OEM borok forgalomba hozatali eljárása során az érzékszervi bírálatok és az analitikai vizsgálatok egy szervezet keretében történő elvégzése a borforgalmazó vállalkozások részére előnyt jelent. A versenyképesség alapja a piaci impulzusokhoz történő rugalmas alkalmazkodás. A borok analitikai vizsgálata, és az ahhoz kapcsolódó engedélyezési eljárás hosszadalmas, a jelen gyakorlat szerint megközelíti, esetenként meghaladja a 30 napot. Amennyiben az érzékszervi bírálat nem párhuzamosan történik, hanem egy mási szervezet megelőző vizsgálatként végzi azt, akkor a forgalomba hozatali eljárás ideje tovább növekedik. A primőr borok mielőbbi értékesítése, valamint a közösségi és export hordós bor szállítások zökkenőmentes bonyolítása megkívánja a forgalomba hozatal idejének csökkentését. Jelen módosítás az eljáráshoz kapcsolódó költségek csökkentését is eredményezi. Tekintve a Kunsági OEM borok esetében a termékleírás II/1B. pontjában leírt részletes érzékszervi jellemzőkre, a NÉBIH BAII által végzett érzékszervi bírálatot a termelők kielégítőnek tartják.

Értelemszerűen az ellenőrzések köre pontban a NÉBIH BAII feladatai között szereplő helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése feladat törlésre kerül.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

A módosítást a folyamatban lévő ügyeknél is alkalmazni kell.

KUNSÁG TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Kunság, Kunsági
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor.

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

A bor fajtabor vagy küvé

Típusai szerint: fehér, rozé, siller vagy vörösbor, késői szüretelésű szőlőből készült fehér vagy vörösbor, válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér, rozé vagy vörösbor, töppedt szőlőből készült fehér vagy vörösbor, fehér vagy vörös jégbor

II/1A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]
1.	fehér fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,0
2.	rozé fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	0,8
3.	siller fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2
4.	vörös fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	0,8
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	1,2
7.	válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	0,8
8.	válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	0,8
9.	válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	1,2
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	12,83	3,5	9,0	0,8
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	12,83	3,5	9,0	1,2
12.	Fehér jégbor	16,66	3,5	9,0	0,8
13.	Vörös jégbor	16,66	3,5	9,0	1,2

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

II/1B. Érzékszervi jellemzők

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

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

Színe szerint lehet fehér, rozé vagy vörös.

II/2A. Analitikai előírások

a) összes alkoholtartalom legalább	10,0 % vol.
b) szén-dioxid tartalom (zárt tárolóedényben, 20°C-os hőmérsékleten mért túlnyomás legalább)	3,0 bár
c) cukortartalom:	
– különlegesen száraz (<i>extra dry</i>)	12-20 g/l;
– száraz (<i>dry, sec</i>)	17-35 g/l;
– félszáraz (<i>medium dry, demi sec</i>)	33-50 g/l;
– édes (<i>sweet, doux</i>)	50 g/l-nél több.
d) Tényleges alkoholtartalom legalább	9,5% vol.
e) Cukormentes extrakttartalom, legalább	16,0 g/l
f) Titrálható savtartalom (borkósavban kifejezve), legalább	5,0 g/l
g) Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb	0,8 g/l
h) Összes kénessavtartalom: legfeljebb	185 mg/l
i) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	50 mg/l

II/2B. Érzékszervi jellemzők

Típus	Érzékszervi jellemzők
Pezsgő	A jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.

II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor
Színe szerint lehet fehér vagy rozé.

II/3A. Analitikai előírások

a) Tényleges alkoholtartalom: legalább	7 % vol.
b) Összes alkoholtartalom: legalább	9 % vol.
c) A szén-dioxid gáz túlnyomása a palackban, 20 °C hőmérsékleten: legalább	1,0 bar
d) Cukormentes extrakt tartalom, legalább	16,0 g/l
e) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább	5,0 g/l
f) Illósav tartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb	0,8 g/l
g) Összes kénessavtartalom: legfeljebb	185 mg/l
h) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	50 mg/l

II/3B. Érzékszervi jellemzők

Típus	Érzékszervi jellemzők
Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor	Enyhén gyöngyöző, halvány zöldes-sárga – halvány szalmasárga színű, vagy halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

	bortípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások
1.	Fehér fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; 	–
2.	Rozé fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; 	-
3.	siller fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	
4.	vörös fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	–
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; 	a must javítása, a bor édesítése;

	fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 	
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
10.	Töppedt szőlőből készült fehérbor	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
11.	Töppedt szőlőből készült vörösbor	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
12.	Fehér jégbor	<ul style="list-style-type: none"> – -7 °C alatti hőmérsékleten végzett kézi szüret; – a szőlő préselése fagyott állapotban; – erjesztés a kívánt cukortartalomig; – legalább 6 hónapos palackos érlelés; 	a must javítása, a bor édesítése;
13.	Vörös jégbor	<ul style="list-style-type: none"> – -7 °C alatti hőmérsékleten végzett szüret; – a szőlő préselése fagyott állapotban; – erjesztés a kívánt cukortartalomig; – legalább 6 hónapos palackos érlelés; 	a must javítása, a bor édesítése;

2. A szőlőművelés előírásai

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

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

- fejművelés
- ernyőművelés
- Moser művelés
- egyes függöny művelés
- sylvoz művelés

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

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

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

2.2. A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

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

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

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

<u>Bortípus/kategória</u>	<u>A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)</u>	<u>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)</u>
<u>Bor</u>	<u>14,82</u>	<u>9,0</u>
<u>késői szüretelésű szőlőből készült bor</u>	<u>19,00</u>	<u>12,08</u>
<u>válogatott szüretelésű szőlőből készült bor</u>	<u>19,00</u>	<u>12,08</u>
<u>töppedt szőlőből készült bor</u>	<u>20,00</u>	<u>12,83</u>
<u>jégbor</u>	<u>25,00</u>	<u>16,66</u>
<u>pezsgő</u>	<u>14,82</u>	<u>9,0</u>
<u>Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor</u>	<u>14,82</u>	<u>9,0</u>

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

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borvidéki települések:

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, Cserkeszlő, Csépa, Kocsér, Lakitelek, Nagyrév, Nyárlőrinc, Szelevény, Szentkirály, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, **Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmosnosta, Újszilvás** települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

bortípus		Maximális hozam	
		hl/ha	kg/ha
1.	Fehér fajtabor vagy küvé	100	14.300
2.	Rozé fajtabor vagy küvé	100	14.300
3.	siller fajtabor vagy küvé	100	14.300
4.	vörös fajtabor vagy küvé	100	14.300
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	70	10.000
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	70	10.000
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	70	10.000
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé	70	10.000
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	70	10.000
10.	Töppedt szőlőből készült fehérbor	42	6.000
11.	Töppedt szőlőből készült vörösbor	42	6.000
12.	Fehér jégbor	42	6.000
13.	Vörös jégbor	42	6.000
14.	Pezsgő	100	14.300
15.	Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor	100	14.300

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. Fehér bor készítéséhez használható fajták

Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Generosa, Olasz rizling, Muscat ottonel, Nektár, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt;

2. Rozé, siller vagy vörösbor készítéséhez használható fajták

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir és Zweigelt;

3. Késői szüretelésű szőlőből készült bor készítéséhez használható fajták

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Generosa, Olasz rizling, Nektár, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir és Zweigelt.

4. Válogatott szüretelésű szőlőből készült bor készítéséhez használható fajták

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Generosa, Olasz rizling, Nektár, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir és Zweigelt.

5. Töppedt szőlőből készült bor készítéséhez használható fajták

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Generosa, Olasz rizling, Nektár, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir és Zweigelt.

6. Jégbor készítéshez használható fajták

Kövidinka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zöldveltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos;

7. Pezsgő készítéséhez használható fajták

Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Olasz rizling, Rajnai rizling, Kadarka, Kékfrankos, Muscat ottonel, Nektár, Pinot noir, Tramini;

8. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez használható fajták

Arany sárfehér, Chasselas, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt;

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

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

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

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

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

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

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

Emberi tényezők:

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

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

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

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

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

2. A borok leírása

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

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

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

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

A pezsgők légiessen könnyűek, friss illatúak és élénk savtartalmúak.

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

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

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

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

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

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

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Általános jelölési szabályok

1.1. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

1.1.1. Településnevek feltüntetése

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

1.1.2. Dűlőnevek feltüntetése

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

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

1.1.3. Körzetnevek feltüntetése

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

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

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

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

1.2. Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés feltüntetése

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

1.2.1. Hagományos kifejezések:

- c) siller
- d) védett eredetű bor
- e) késői szüretelésű szőlőből készült bor
- f) válogatott szüretelésű bor

1.2.2. Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

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

1.3. Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.

1.4. Házásított borok esetén használható

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

2. Borok kiszállítása

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

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

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

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A termékek érzékszervi bírálatát **a NÉBIH BAI** végzi.

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

6. (áthelyezve a III.2 pontba)

6. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül: Borota, Csongrád és Hajós települések területén engedélyezett.

7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

1. Nyilvántartások

- h) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- i) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- j) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- k) pincekönyv;
- l) 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);
- m) az érzékszervi minősítést végző **NÉBIH BAI** minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- n) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;

2 Bejelentések

2.1. Termelési szándék bejelentése

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

2.2. Dülönév használatának bejelentése:

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

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.

3. A kiszerelés előzetes bejelentése:

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

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

IX. ELLENŐRZÉS**1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek**

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

Név: NÉBIH Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

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

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: e-mail.: bmi@nebih.gov.hu

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

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

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

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

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése;
- ~~a helyi borbíró bizottság működésének 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	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

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

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

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

Az Izsáki Arany Sárfehér oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

Termékleírás-módosítási kérelem

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Telefonszám: +3676512422

E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár

Képviselet felek: -

II. Földrajzi árujelző: Izsáki Arany Sárfehér oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

1. A módosítás tárgya: Pezsgő termékkategória felvétele

a) a termékleírás érintett fejezetei:

II. Szőlőből készült termékek kategóriái

III. Különös borászati eljárások

VII. Kapcsolat a földrajzi területtel

VIII. További feltételek

b) indoklás: Az Arany sárfehér szőlőfajtából készült borok jelentős része pezsgő alapbornak kerül felhasználásra. Az izsáki termelők termékfejlesztési tevékenysége során kialakították az Arany sárfehér szőlőfajta borából készült pezsgő gyártástechnológiáját, és az így készült terméket, mint védett eredetű pezsgőt kívánják forgalomba hozni.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

2. A módosítás tárgya: Lehatárolt terület módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

IV. lehatárolt terület

b) indoklás: A lehatárolt terület kiegészítésre kerül Helvécia, Ballószög települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. II. osztályú határrészeibe tartozó területeivel. A fenti települések határrészei szomszédosak Izsák, Ágasegyháza és Orgovány településekkel. A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és a termék közötti kapcsolatot, mert a szőlőterületek azonos ökológiai adottságúak, fekvésük szerint közvetlenül csatlakoznak.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

3. A módosítás tárgya: Hagyományos kifejezés használata

a) a termékleírás érintett fejezetei:

VIII. további feltételek

b) indoklás: a VIII. fejezet 2.2. pontjában az „*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*” kifejezés helyett használható a „*védett eredetű*” hagyományos kifejezés kerül. A bor szó törlésre kerül, ezzel a kifejezés használata kiterjeszhető a termékleírásban szabályozott további kategóriára (pezsgő).

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

4. A módosítás tárgya: a szőlőtermesztésre vonatkozó előírások áthelyezése a különös borászati eljárások fejezetbe

a) a termékleírás érintett fejezetei:

III. Különös borászati eljárások

VIII. További feltételek

b) indoklás: a módosítás technikai jellegű, az eredeti leírás tagoltságát szünteti meg, és a logikailag egybe tartozó részeket azonos fejezet alá csoportosítja.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

Nincs

IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Izsáki Arany Sárfehér
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Típusa: fehérbor

II/1/A. Analitikai előírások

[más paraméterek is szerepelhetnek még]

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Összes savtartalom Legalább [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [% vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
Fehérbor	9,87	4,5	9,87	1,08

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

II/1/B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
Fehérbor	Halványzöld, halvány szalmasárga színű, diszkrét gyümölcs (birsalma, vadkörte) és mezei virágillatú, a termőhelyre, a fajtára és a készítés módjára jellemző borillat, karakteres savú és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális fehérbor. Cukortartalmuk szerint száraz vagy félszáraz bor.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

Típusa. Fehér pezsgő

II/2/A. Analitikai előírások

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [% vol]	Minimális összes cukortartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
<u>pezsgő</u>	<u>9,87</u>	<u>5,0-9,0</u>	<u>10,0-13,0</u>	<u>12,0</u>	<u>32,0</u>

A pezsgők kén-dioxid- és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint

II/1/B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
<u>Pezsgő</u>	<u>Halványzöld, halvány szalmasárga színű, tükrös tisztaságú, fajtajellegének megfelelő illatú, határozott savszekezetű, légiesen könnyed, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde jellegű, finom szén-dioxid eloszlású, tartós gyöngyözésű pezsgő. Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz.</u>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

Fehérbor	<ul style="list-style-type: none"> – kézi szüret, – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni, – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető, – must tisztítása; – a must szabályozott erjesztése legfeljebb 15 °C-on, épített, vagy természetes pincében.
<u>pezsgő</u>	<ul style="list-style-type: none"> – <u>erjesztés palackban, vagy tartályban, legalább 3 hónapig,</u> – <u>a pezsgő további érlelésének időtartama tartályban legalább 6 hónap,</u> – <u>palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap;</u>

2. A szőlő művelésmódja, térállása és rügyterhelése

2.1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, alacsony kordon, magas kordon művelés.

2.2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok

Tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;

Tőketávolság legalább 0,8 m;

A szőlőültetvények létesítésekor és a pótlások alkalmával csak gyökeres dugvány szaporítóanyag használható.

Az ültetvény tőkehiányának mértéke és az idegen tőkék aránya együttesen nem haladja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.

2.3. A szüret időpontjának meghatározása

A szüret kezdési időpontját az augusztus 1-től –hetenként– végzett próbaszüret alapján az Izsáki hegyközség választmánya határozza meg.

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

2.4. A szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma

Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([% vol], 20 °C-on)
fehérbor	16,0	9,87
<u>pezsgő</u>	<u>14,0</u>	<u>8,42</u>

2.5. A szüret módja: kézi

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása

Izsák, Ágasegyháza, Orgovány, Páhi, Fülöpháza, Fülöpszállás, Szabadszállás, Kunszentmiklós, **Ballószög, Helvécia** településeinek szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A maximális hozam legfeljebb 100 hl/hektár seprős bor lehet, ami legfeljebb 14.300 kg/ha termésnek felelhet meg.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Arany sárfehér

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

*VII/A.Bor***1. A körülhatárolt terület bemutatása**

Természeti tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

A termőhely talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), altalaj eltemetett mezősegi talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a 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 egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy előfordulhatnak tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A terület vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

Emberi tényezők:

A lehatárolt terület jellemző szőlőfajtája az Arany sárfehér, amit 1873-ban egy helyi ültetvényből szelektáltak. A szőlőfajta neve több alkalommal módosult (izsáki sárfehér - 1873, izsáki - 1967, Arany sárfehér - 1999).

A fajtára adaptált speciális művelésmód alakult ki. A fejművelésű tőkét alacsony terheléssel, rövid, sima csapos metszéssel művelik. A művelés fontos követelménye a jó kondíció, amit rendszeres szerves trágyázással tartanak fenn. A síkból kiemelkedő dombokon alkalmazzák a magas kordon művelést, ahol termés korlátozás mellett, biztosítócsapos metszés alkalmaznak.

Az Izsáki Arany Sárfehér eredetmegnevezés szabályozásának állami elismerésre 2006-ban került sor. (11/2006. /II. 3./ FVM rendelet)

2. A bor leírása

A bor halványzöld, vagy halvány-szalmasárga színű, fajta jellegéből adódóan illata egyedi, birsalmára, vadkörteire és gyógynövényekre emlékeztető.

A bor zamatban gazdag, savhangsúlyos és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Az ökológiai környezet - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az Arany sárfehér szőlőből készült borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, mérsékelt alkoholtartalmú borokat jelent.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak.

A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre javasoltak.

Az Arany sárfehér - mint a termőhely legfontosabb szőlőfajtája - tradícióit az izsákiak szenvedélyes lokálpatriotizmusának, lelkesedésének, kitartásának és jelentős mértékben nagy elődjük Kostka László kimagasló, eredményes munkásságának köszönheti.

Az izsáki borászati üzemekben lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását.

A fajta jól illeszkedik a térség ökológiai adottságaihoz, termőképességével és a termés minőségével alapját jelenti a helyi lakosok foglalkoztatásának és megélhetésének.

VII/B. Pezsgő

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg. A termőhely talaja kevéssé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatóak (humuszos és futóhomok), altalaj eltemetett mezőszégi talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a 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 egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy előfordulhatnak tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A terület vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

Emberi tényezők:

A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, neutrális jellegű, mérsékelt alkoholtartalmú bor kiválóan alkalmas pezsgősítésre. A fajta ezen értékét a pezsgőgyárak felfedezték. Az izsáki pincészetek szigorú technológiai előírások alkalmazásával kiváló pezsgő alapborokat készítettek a termékből. 1972-től helyben gyártanak pezsgőt. Az itt készült pezsgők egy jellegzetes típusa a területen termesztett Arany sárfehér szőlőfajta borának 100 %-ban történő felhasználásával készült IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR pezsgő.

2. A termékek leírása

Halványzöld, halvány szalmasárga színű, tükrös tisztaságú, fajtajellegének megfelelő illatú, határozott savszekezetű, légiesen könnyed, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde jellegű, finom szén-dioxid eloszlású, tartós gyöngyözésű pezsgő. Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Az ökológiai környezet - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az Arany sárfehér szőlőből készült pezsgő jellemzőire.

- A talaj mésztartalma következtében a pezsgő finom és határozott savösszetételű.
- A homoktalajnál tapasztalható felszín közeli talajvíz hatására a pezsgő légesen könnyed.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlők beérését, ami a pezsgő gyümölcsös jellegét eredményezi.
- A szőlő gyors, reduktív technológia szerinti feldolgozása a friss fajtaillatok megőrzése mellett az elegáns szín kialakítását is biztosítja.
- A pezsgősítés során kialakuló autolízis íz diszkrét.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. kiszerelés típusára és a forgalomba hozatal időpontjára vonatkozó szabályok

Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
fehérbor	1. üveg palack 2. termelői borértékesítés esetén legfeljebb 5 liter úrtartalomig bármilyen anyagú kiszerelés	szüretet követő év február 1.
<u>Pezsgő</u>	<u>üvegpalack</u>	<u>Szüretet követő év november 1.</u>

2. Jelölési szabályok

2.1. Általános jelölési szabályok

2.2 Hagyományos kifejezések

Védett eredetű

2.3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- A bor és pezsgő az Izsáki Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban szerelhető ki.
- A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.

2.4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A Kunsági Borvidék Helyi Borbíráló Bizottság

2.4. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

- A településnév, mint kisebb földrajzi egység a címkén nem tüntethető fel
- A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek: dülők

- Izsák – Gedeon,
- Izsák – Szajor,
- Izsák – Kisizsák,
- Izsák – Páskom,
- Izsák - Osztály,

Dülő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dülőben termett.

2.5. Ellenőrző jegy

A kiszerezésen kötelező az Izsáki Hegyközség által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.



3. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül nincs engedélyezve.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

4.1. Nyilvántartások

- o) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- p) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- q) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- r) pincekönyv;
- s) 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);
- t) az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- u) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

4.2. Bejelentések

4.2.1. Termelési szándék bejelentése

Az 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 15-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

4.3. Kiszerezés előzetes bejelentése

A bort, pezsgőt palackozásra a lehatárolt területről kiszállítani a bor előállítójának az Izsáki Hegyközséghez tett előzetes bejelentése után lehet.

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

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek

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

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Tel.: Tel.: +36 1 346-09-30
Fax: Fax.: +36 1 212 49 78
E-mail: e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Tel.: 06-76/503-370
Fax: 06-76/487-052
E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: 06-72/512-450
Fax: 06-72/512-451
E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: 06-66/528-180
Fax: 06-66/454-878
E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: 06-46/515-700
Fax: 06-46/515-701
E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax: 06-62/426-311
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330
Fax: 06-96/529-333
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: 06-52/523-800
Fax: 06-52/523-801
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: 06-36/510-765
Fax: 06-36/510-755
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: 06-56/505-377
Fax: 06-56/505-371
E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: 06-34/310-909
Fax: 06-34/305-771
E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: 06-32/521-500
Fax: 06-32/521-524
E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt.
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján.
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén.
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.
- A helyi borbíró bizottság működésének 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	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

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

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

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

A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről

A Ceva-Phylaxia Zrt. (cím: 1107 Budapest, Szállás utca 5.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében rekombináns csirke fertőző bronchitis vírus (rIBV) 2. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/50218-4/2013. 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 .

A géntechnológiai tevékenység az alábbi létesítményekben engedélyezett:

Virologiai Fejlesztési Igazgatóság
Tudományos támogató Igazgatóság
Formulázás és liofilizálás platform
I-es liofilizáló üzem

MEO Mikrobiológiai laboratórium
MEO Vírus és sejtlaboratórium
MEO Analitikai laboratórium
MEO ELISA laboratórium
Állategészségügyi Labor Kft. Békéscsaba
Kísérleti telep Bár

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díjat megfizette.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a 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. november 27. napján rekombináns csirke fertőző bronchitis vírus (IBV) 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 Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/1032-1/2013. és SF/1032-3/2013. ügyiratszámokon 2013. december 4. és 2013. december 11. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2013. december 19. napján megtartott ülésén megtárgyalta, a többségi vélemény a dokumentációt elégségesnek ítélte, és az engedély megadását kiegészítő feltétel előírása mellett javasolta. A Bizottság által leírt feltétel, miszerint géntechnológiával módosított szervezetek szállítása és behozatala engedélyköteles, a Gtv. 3. §-ában, törvényi szinten szabályozott előírások. A Gtv. 5. § (1) bekezdése szerint a géntechnológiai hatóság az engedély iránti kérelmet a Bizottság véleménye ellenére is elutasíthatja vagy az engedélyt megadhatja. Mindezek alapján a Bizottság által meghatározott feltételt megvizsgáltam, ugyanakkor a fent leírtak alapján figyelmen kívül hagytam.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/50218-4/2013. ügyiratszámú 2014. február 6. 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 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, 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 szervezet:

csirke fertőző bronchitis vírus (IBV), apatogén törzs

Donor szervezetek:

csirke fertőző bronchitis vírus (IBV)

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: II. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

Jelenleg a baromfi fertőző bronchitis vírusa elleni védekezés élő és inaktivált vakcinák használatával történik. Az inaktivált IB antigén előállítás embriónált tojásán történik. A munka célja olyan inaktivált, rekombináns IBV vakcinatörzs kifejlesztése, amelyet embriónált tojás helyett kontrollált sejtenyészetben, *in vitro* lehet szaporítani és termelni. Mind a befogadó, mind a donor szervezet az IB (csirke fertőző

bronchitis) vírus meghatározott törzsei. A befogadó törzs egy sejt-adaptált, attenuált, vakcinatörzsként nem használható apatogén IBV törzs (IBV Beaudette), melynek felületi glikoproteinjét (S) kódoló génje kerül lecserélésre, más vakcinatermelés szempontjából releváns és immunogén IBV törzsek S génjével. Ennek révén a rekombináns IB vírus megőrzi sejt-adaptált, apatogén tulajdonságait, de a donor IBV S génjének megfelelő immunogén sajátságokkal fog rendelkezni.

Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:

A vírusszaporítás, szeparálás vagy bármilyen más eljárás elhatárolt laboratóriumi területen, szakképzett munkatársak és megfelelő eszközök (steril fülke, inkubátor, steril / eldobható eszközök, veszélyes hulladék kezelési rendszer) felhasználásával történik. A káros hatások / környezetre kifejtett veszély kizárható.

Kockázatértékelés összefoglalása

A vírusok kizárólag zárt rendszerben, szigorú laboratóriumi előírások között kerülnek felhasználásra. Az állatkísérletekhez a módosított vírust tartalmazó vakcinát inaktivált formában használják. A rekombináns vírussal végzett tevékenység kizárólag a más fertőző IB vírussal is végzett laboratóriumi gyakorlatra vonatkozó szigorú biztonsági előírásoknak megfelelően történik. Az általános laboratóriumi biztonsági szabályok biztosítják a kitétség és vírus terjedés alacsony kockázatát. A környezeti kockázat ennél a technológiánál minimális.

Sem a befogadó IB vírusnak sem a genetikailag módosított végső formának nincs humán egészségügyi jelentősége és nem mutattak allergiás vagy toxikus hatást. A befogadó törzset (IBV Beaudette), mint apatogén, gyengén immunogén, tojásadaptált IBV törzsként írták le. Nem okoz kóros elváltozást a trachea ciliáris epithéliumában *in vivo*. A donor vírusok szintén széles körben előfordulnak.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal közleménye

A Fajtaminósító Bizottság Szántóföldi Szekciójának 2014. február 20-i ülése

A Fajtaminósító Bizottság Szántóföldi Növények Szekciójának állásfoglalása alapján a Hivatal a következő:

növényfajtákat részesítette állami elismerésben,

1. Állami Elismerést kapott fajták

(Vékonytal szedve zárójelben a fajták bejelentéskori neve szerepel)

Bejelentő: Semagir Holland B.V., NL-8211AR, Lelystad, Platinastraat 2.

Fajtafenntartó: Semagir Holland B.V., NL-8211AR, Lelystad, Platinastraat 2.

Képviselő: Bédalin Kft., 1028 Budapest, Bujdosó köz 11.

Sarion (SL03-12)

Burgonya

Bejelentő: Dr. Sárvári István, 8420 Zirc, Árpád u.26.

Fajtafenntartó: Dr. Sárvári és Csendes Kft., Budapest, Naphegy u.28.III.1

Képviselő: Dr. Sárvári István, 8420 Zirc, Árpád u.26.

Sárvári Rubinka

Burgonya

Sárvári Rózsa

Burgonya

Sárvári Piroska

Burgonya

A Fajtaminősítő Bizottság Szántóföldi Szekciójának 2014. március 12-i ülése

A Fajtaminősítő Bizottság Szántóföldi Növények Szekciójának állásfoglalása alapján a Hivatal a következő:

- növényfajtákat részesítette állami elismerésben,
 - növényfajták vizsgálatát szüntette meg,
 - államilag elismert fajtákat hosszabbította meg,
 - államilag elismert fajtákat vont vissza, illetve szűntek meg,
 - standard változást hagyta jóvá.

1. Állami Elismerést kapott fajták

(Vékonyal szedve zárójelben a fajták bejelentéskori neve szerepel)

Bejelentő: Strube GmbH Co.KG, DE-38387 Söllingen Hauptstrasse 1.
 Fajtafenntartó: Strube GmbH Co.KG, DE-38387 Söllingen Hauptstrasse 1.
 Képviselő: Strube International GmbH & CO.KG.Magyarországi Közvetlen Kereskedelmi
 Képvisellete 4225 Debrecen – Józsa, Pál u. 22.

Ludwig (ST12261)

Cukorrépa

Vangelis (ST13212)

Cukorrépa

Bejelentő: SesVanderhave N.V./S.A. BE-3300 Tienen Industriepark 15,
 Fajtafenntartó: SesVanderhave N.V./S.A. BE-3300 Tienen Industriepark 15,
 Képviselő: SesVanderhave Hungary Növénynevelő Kft., 9463 Sopronhórpács, Fő u. 70.

Toreador (SC-650)

Cukorrépa

Niagara (SC-651)

Cukorrépa

Bejelentő: KWS SAAT AG., DE-37555 Einbeck Postfach 1463
 Fajtafenntartó: KWS SAAT AG., DE-37555 Einbeck Postfach 1463
 Képviselő: KWS Magyarország Kft., 9027 Győr, Gesztenyefa u. 4.

Helenika KWS (2K287)

Cukorrépa

Espressa KWS (2K326)

Cukorrépa

Leopolda KWS (2K314)

Cukorrépa

Steffka KWS (1K201)

Cukorrépa

KWS 2370 (KXB2370)

Kukorica

Bejelentő: Maribo Seed International Aps. 4960 Holeby DK
 Fajtafenntartó: Maribo Seed International Aps. 4960 Holeby DK
 Képviselő: Proventus Trade Kft., 2945 Tárkány Belmajor 3.

Neutrino (MA4027)

Cukorrépa

Senator (MA2116)

Cukorrépa

Silanto (MA2077)

Cukorrépa

Bejelentő: Syngenta Crop Protection AG., CH-4058 Basel, 215 Schwarzwaldalle
 Fajtafenntartó: Syngenta Crop Protection AG., CH-4058 Basel, 215 Schwarzwaldalle
 Képviselő: Syngenta Seeds Kft., 1123 Budapest, Alíz u. 2.

Nelexa (HI1300)

Cukorrépa

Calantha (HI1303)

Cukorrépa

Bejelentő: Syngenta Seeds Kft., 1123 Budapest, Alíz u. 2

Fajtafenntartó: Syngenta Seeds Kft., 1123 Budapest, Alíz u. 2

Képviselő: -

NK Octava (NX44316)

NK Stradi (NX53518)

Napraforgó

Napraforgó

Bejelentő: Mogyi Kereskedelmi Kft., 6448 Csávoly, Petőfi u. 29.

Fajtafenntartó: Mogyi Kereskedelmi Kft., 6448 Csávoly, Petőfi u. 29.

Képviselő: -

M0822

Napraforgó

Nemesítők: Dr. Vágvölgyi Sándor 15%

Ficsor Györgyné 10%

Romhány László 10%

Sziklai zoltán 10%

Nagyné Kutni Rozália 20%

Fodorné Tari Margit 10%

Dr. Tógyi Sándor 5%

Durucsne Ocsko Edit 5%

Medovarszky Zoltán 5%

Sánta Istvánné 5%

Bejelentő: Pflanzenzucht Oberlimpurg, DE 74523 Schwabisch hall

Fajtafenntartó: Pflanzenzucht Oberlimpurg, DE 74523 Schwabisch hall

Képviselő: Raiffeisen-Agro Magyarország Kft., 8000 Székesfehérvár, Takarodó u.2.

Wendy PZO (PZO57523)

Lorena PZO (PZO59520)

Szója

Szója

Bejelentő: David Hendrick Sevita International, Canada

Fajtafenntartó: David Hendrick Sevita International, Canada

Képviselő: Raiffeisen-Agro Magyarország Kft., 8000 Székesfehérvár, Takarodó u.2.

DH5170

Szója

Bejelentő: Monsanto Technology, US-63167 St. Louis MO 800 N. Lindberg Blvd.

Fajtafenntartó: Monsanto Technology, US-63167 St. Louis MO 800 N. Lindberg Blvd.

Képviselő: Monsanto Hungária Kft., 1238 Budapest, Túri István út 1.

Pleiades (CWH223)

Zoncada (CWH229D)

DK Impheli CL (CWH217)

Pachuca (EI4213)

DKC3938 (NM4151)

Replik (EL4516)

DKC4541 (EM4518)

DKC4943 (EM4913)

Őszi káposztarepce

Őszi káposztarepce

Őszi káposztarepce

Kukorica

Kukorica

Kukorica

Kukorica

Kukorica

Bejelentő: Pioneer Hi-Bred Termelőés Szolgáltató Zrt., 2040 Budaörs, Neumann János u. 1.

Fajtafenntartó: Pioneer Hi-Bred Termelőés Szolgáltató Zrt., 2040 Budaörs, Neumann János u. 1.

Képviselő: -

P63LE75 (XF3078)

P64LE99 (XF9002)

P9257 (X90B231)

P9486 (X95C418)

P9736 (X95C428)

P9612 (X95C438)

Napraforgó

Napraforgó

Kukorica

Kukorica

Kukorica

Kukorica

P9956 (X00C211)**Kukorica****P9981 (X00C212)****Kukorica**

Bejelentő: RAGT 2n Center De Recherche, FR-12033 Rodez Cedex 9.

Fajtafenntartó: RAGT 2n Center De Recherche, FR-12033 Rodez Cedex 9.

Képviselő: RAGT Vetőmag Kft., 1055 Budapest, Szent István Krt 11/II/21.

RGT Winxx Duo (RH13030)**Kukorica**

Bejelentő: Euralis Semences, FR-31700 Mondoville - Domaine de Sandreau

Fajtafenntartó: Euralis Semences, FR-31700 Mondoville - Domaine de Sandreau

Képviselő: Euralis Vetőmagkereskedelmi és Termelő Kft., 1118 Budapest, Rétköz u. 5.

ES Gladiator (ESG121)**Szója****ES Orimis CL (ESH1163)****Napraforgó**

Bejelentő: Bólyi Mezőgazdasági Termelő és Kereskedelmi Zrt, 7754 Bóly Ady Endre u.21.

Fajtafenntartó: Bólyi Mezőgazdasági Termelő és Kereskedelmi Zrt, 7754 Bóly Ady Endre u.21.

Képviselő: -.

Bokréta (BSF-0653)**Szója**

Nemesítők: Fülöpné Kuszák Katalin 60%

Dr. Baliko Sándor 40%

Bólyi 27 (BSF-0627)**Szója**

Nemesítők: Fülöpné Kuszák Katalin 60%

Dr. Baliko Sándor 40%

Bejelentő: Nordsaat Saatzucht GmbH, DE-38895 Böhnshausen Hauptstrasse 1.

Fajtafenntartó: Nordsaat Saatzucht GmbH, DE-38895 Böhnshausen Hauptstrasse 1.

Képviselő: Saaten Union Hungary Kft., 8132 Lepsény, Vasút út 57.

Tatum (Nord07/1111)**Tavaszi árpa****Soldo (Nord08/1106)****Tavaszi árpa**

Bejelentő: MTA Agrártudományi Kutatóközpont, Martonvásár, 2462 Brunszvik u.2.

Fajtafenntartó: Prebázis Kft., Martonvásár

Mv Talizmán(MT 10-10)**Tritikalé**

Nemesítők: Dr. Bedő Zoltán 26%

Dr. Láng László 26%

Dr. Veisz Ottó 14%

Dr. Vida Gyula 14%

Bognár Zoltán 20%

Bejelentő: MTA Agrártudományi Kutatóközpont, Martonvásár, 2462 Brunszvik u.2.

Fajtafenntartó: MTA Agrártudományi Kutatóközpont, Martonvásár, 2462 Brunszvik u.2.

Aniella(Mv 212)**Kukorica**

Nemesítők: Dr. Marton L. Csaba 35%

Dr. Hadi Géza 35%

Dr. Pintér János 13%

Dr. Berzy Tamás 5%

Dr. Hegyi Zsuzsanna 3%

Dr. Rác Ferenc 3%

Dr. Szőke Csaba 3%

Pók István 3 %

Danietta (Mv 422)**Kukorica**

Nemesítők:	Dr. Marton L. Csaba	35%
	Dr. Hadi Géza	35%
	Dr. Pintér János	13%
	Dr. Berzy Tamás	5%
	Dr. Hegyi Zsuzsanna	3%
	Dr. Spitkó Tamás	3%
	Tóthné Dr. Zsubori Zsuzsanna	3%
	Halmos gábor	3 %

Bejelentő: Agroport-D Kutató-Fejlesztő és Szolgáltató Kft., 4033 Debrecen, Paptava u. 21.
Fajtafenntartó: Agroport-D Kutató-Fejlesztő és Szolgáltató Kft., 4033 Debrecen, Paptava u. 21.
Képviselő: -

Pallagi 12**Dohány**

Bejelentő: Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged
Fajtafenntartó: Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged
Képviselő: -

GK Toma (GKS9413)**Tavaszi árpa****GKT376****Kukorica**

Nemesítők:	Pintér Zoltán	20%
	Balassa György	20%
	Dr. Szél Sándor	20%
	Dr. Kálmán László	20%
	Dr. Németh János	10 %
	Fejes Lászlóné	10 %

Bejelentő: DE AGTC KIT Karcagi Kutató Intézet, 5300 Karcag, Kisújszállási út 166.
Fajtafenntartó: DE AGTC KIT Karcagi Kutató Intézet, 5300 Karcag, Kisújszállási út 166.

Lotru**Tritikalé****Leopard****Tritikalé****2. Új fajtafenntartó bejegyzése**

Fajtafenntartó: Simonné Kiss Ibolya, 5540 Szarvas, Markovitz u. 20/1.

Dáma**Rizs****Sandora****Rizs**

Fajtafenntartó: Alfaseed Kft., 1132. Budapest, Visegrádi u. 18/A

Albita**Cirok****3. Államilag Elismert fajták hosszabbítása**

Fajtafenntartó: KRF Mezőgazdasági Kutatóintézete, 3356 Kompolt

KH Szofi**Árpa****KM Norbert****Kékvirágú lucerna**

Fajtafenntartó: Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged

Magog**Napraforgó**

GK Csaba**Cirok x szudánifű**

Fajtafenntartó: DE AGTC KIT Nyíregyházi Kutató Intézet, 4400 Nyíregyháza.

Rumenka**Köles****Biserka****Köles****Piroska****Mohar****Sarolta****Mohar**

Fajtafenntartó: Kiskun Kutatóközpont Kft., Kiskunhalas

Szilvia**Kukorica****Leila****Kukorica**

Fajtafenntartó: Limagrain Europe, FR-63203 Riom Cedex B.P.115

Képviselő: Limagrain Central Europe SE Magyarország fióktelepe., 2040 Budaörs, Gyár u. 2.

LG2306**Kukorica****4. Államilag Elismert fajták visszavonása**

Fajtafenntartó: SesVanderhave N.V./S.A. BE-3300 Tienen Industriepark 15,

Képviselő: SesVanderhave Hungary Növénynevelő Kft., 9463 Sopronhorpács, Fő u. 70.

Karizma**Cukorrépa****Horizon****Cukorrépa**

Fajtafenntartó: Maribo Seed International Aps. 4960 Holeby DK

Képviselő: Proventus Trade Kft., 2945 Tárkány Belmajor 3.

Domicil**Cukorrépa****Darius****Cukorrépa****Kincsem****Cukorrépa****Pingus****Cukorrépa****Velux****Cukorrépa**

Fajtafenntartó: KWS SAAT AG., DE-37555 Einbeck Postfach 1463

Képviselő: KWS Magyarország Kft., 9027 Győr, Gesztenyefa u. 4.

Amadea**Cukorrépa****Abelina****Cukorrépa****Kiris****Kukorica****Karen****Kukorica**

Fajtafenntartó: Monsanto SAS, FR-69673 Bron Cedex Route de Crest 26740

Képviselő: Monsanto Hungária Kft., 1238 Budapest, Túri István út 1.

Excess**Őszi káposztarepce****Dekade****Őszi káposztarepce****Cabriolet****Őszi káposztarepce****Ursone****Őszi káposztarepce****DK Extoll****Őszi káposztarepce****DK Explant****Őszi káposztarepce****Deserve****Őszi káposztarepce****Depend****Őszi káposztarepce****Exagone****Őszi káposztarepce****DK366****Kukorica****DK471 IMI****Kukorica**

Fajtafenntartó Pioneer Hi- Bred Services GMBH, Ausztria
Képviselő: Pioneer Hi-Bred Termelőés Szolgáltató Zrt., 2040 Budaörs, Neumann János u. 1.
PR64A63 **Napraforgó**
PR63A04 **Napraforgó**

Fajtafenntartó: Limagrain Europe, FR-63203 Riom Cedex B.P.115.
Képviselő: Limagrain Central Europe SE Magyarország fióktelepe., 2040 Budaörs, Gyár u. 2.
Ademio **Kukorica**
Burton **Kukorica**
LG2305 **Kukorica**
LG3362 **Kukorica**
LG3488 **Kukorica**
Anjou 292 **Kukorica**

Fajtafenntartó: Dow AgroSciences GmbH, DE-76437 Rastatt, ImRheinfeld 7.
Képviselő: Dow Agrosciences Hungary Kft., 1016 Budapest, Hegyalja út 7-13,
Sutolo **Kukorica**
Boydur **Kukorica**

Fajtafenntartó: Kiskun Kutatóközpont Kft., Kiskunhalas
Tavaszi **Kukorica**

5. Standardváltás

Standard változások a kukorica kísérletekben

Szemes kukoricában:

A *szuperkorai érésű (FAO100) csoportban* a 2013-ban állami elismerést nyert **GKT 211** nevű hibrid standardként történő alkalmazása.

Az *igen korai érésű (FAO200) csoportban* a 2007-ben állami elismerést nyert Maxxalia helyett, a 2011-ben elismert **DKC 4014** nevű hibrid standardként történő alkalmazása.

A *késői érésű (FAO500) csoportban* a 2010-ben állami elismerést nyert Eufori CS helyett a 2013-ban elismert **DKC5401** nevű hibrid standardként történő alkalmazása.

Siló kukoricában:

A *korai érésű (siló FAO300) csoportban* az eddigi 2 standard helyett csak 1 standard kerül beállításra, a **PR37K85** standardként való megszüntetése miatt.

Standard változások a cukorrépa kísérletekben

2014-től a cukorrépa kísérletekben a 2011-ben államilag elismert **Serenada KWS** fajta helyett a 2013-ban államilag elismert **Palantino** fajta standardként történő alkalmazása.

Standard változások a napraforgó kísérletekben

2014-től a napraforgó kísérletekben a 2006-ban államilag elismert **PR63D82 hibrid** helyett a 2010-ben államilag elismert **PR64J04 hibrid** standardként történő alkalmazása

Standard változások a szója kísérletekben

2014-től a szója kísérletekben a 2005-ben államilag elismert **London** fajta helyett a 2012-ben államilag elismert **Boglár** fajta standardként történő alkalmazása.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal közleménye

A Kertészeti kultúrák fajtáit érintő határozatokról 2014. február 18.

A növényfajták állami elismeréséről, valamint a szaporítóanyagok előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 2003. évi LII. törvény 9. § (2) bekezdése alapján a növénytermesztési hatóság a zöldség- és gyógynövény, valamint a gyümölcsfajták eredményes DUS vizsgálata alapján határozatot hoz az állami elismerésről és az új fajtafenntartó bejegyzéséről, valamint az államilag elismert fajták meghosszabbításáról és visszavonásáról.

A Hivatal a következő kertészeti

- növényfajtákat részesítette állami elismerésben,
- államilag elismert fajtákat hosszabbította meg,
- államilag elismert fajtákat vonta vissza, illetve szűntek meg,

NÉBIH NKI Kertészeti növények Fajtakísérleti Osztály által előterjesztett növények megfelelnek a DUS vizsgálat követelményeinek. A fajták megkülönböztethetőek egyöntetűek és állandóak.

A Hivatal az előterjesztés alapján jóváhagyta 83 zöldség-, 2 gyógynövény- és 8 gyümölcsfajta állami elismerését, 17 zöldség-, 1 gyógynövény és 4 gyümölcsfajta állami elismerésének meghosszabbítását, 70 fajta állami elismerésének visszavonását és 19 gyümölcsfajta tájfajtakénti állami elismerését.

ÁLLAMI ELISMERÉS

FAJ	FAJTA
Kötözőhagyma	Jule, Marjolina, Racer,
Vöröshagyma	Euterpe, Fenice, Urania, Bronson, Khalifer, Lyrika, Nausica, White Opera,
Brokkoli	Sakura,
Karalábé	Quickstar,
Görögdinnye	Arena, Mikono, Red cut, Torera,
Sárgadinnye	Girasole, Marianna, Sorbet, Titti, Vitalia,
Uborka	Romolo, Trend,
Cukkini	Kadena,
Paprika	Beringio, Bonca, Carinus, Chryssa, Dora, Drava, Griff, Kabar, Kard, Káta, Lothar, Mitosz, Moneymaker, Palladius, Pangea, Remus, Zona, Zupska, Palanacka babura,
Zöldborsó	Debuté, Stardust,
Szárazborsó	Lutra,
Tojásgyümölcs	Maiorca, Top Gadir, Top Ora,
Paradicsom	Big Soriano, Conde, Crispino, Crispino Plum, Erani, Eynat, Gagliardo, Gordiny, K2, Nerondo, Reddy, Rosé, Shir, Sidra, Sundya, TC701, Top Arbel, Top Arrif, Top Bentel, Top Pittam, Top Ram, Topadara, Topalon, Topassis, Topatila, Topdoron, Upgrade, Versus, Vispo,
Pattogatni való kukorica	MFP001, MFP002, VYP220,
Csemegekukorica	Seymoura,
Mezei cickafark	Azulenka
Izsóp	Sophie,
Alma	Rebella,

Meggy	Érdi ipari,
Szilva	Hanita, Tegera,
Őszibarack	Erzsébet, Eszter,
Köszméte	Csapó házaspár emléke,
Málna	Julcsi

ÁLLAMI ELISMERÉS HOSSZABBÍTÁSA, MEGÚJÍTÁSA

A hosszabbítás ideje lágyszárú növényeknél 10 év, fásszárú növényeknél 30 év.

FAJ	FAJTA
Fejeskáposzta	Júnó,
Karalábé	Kék expressz,
Paprika	Apolló, Bella, Csilla, Julianus, Kincsem, Sárga madár, Totál, Tüzes piros, Tüzes sárga, King rock, Early Fire
Bab	Alex, Réka,
Zöldborsó	Kelvedon csodája, Ziggy,
Paradicsom	King rock, Early Fire
Tárkony	Artemis,
Alma	Ozark Gold, Pirtóspur Delicious, Téli banánalma,
Szilva	Cacanska leptoca,

TÁJFAJTÁK ÁLLAMI ELISMERÉSE

A tájfajták a Növényi Génbank Tanács által adott vélemény alapján kerültek Állami Elismerésre.

FAJ	FAJTA
Alma	Daru Sóvár, Jászvadóka, Kecskeméti vajalma, Kenézi piros, Nyári csíkos borizú, Nyári csíkos fűszeres, Pónyik, Sikulai, Simonffy piros, Téli piros pogácsa, Tombác, Török Bálint,
Körte	Fehérvári körte, Vérébélű körte,
Cseresznye	Disznódi fűszeres,
Kajszi	Solymári sváb ananász,
Őszibarack	Parasztbarack, Pogácsa barack, Vérbarack,

ÁLLAMI ELISMERÉS VISSZAVONÁSA

A fajták Állami Elismerésének visszavonását a fajtafenntartó kezdeményezte, illetve nem kérték a fajta Állami Elismerésének meghosszabbítását, ezért a fajták megszűntek.

A megszűnt fajták vetőmagja a visszavonástól számított harmadik év június 30-ig forgalmazhatók.

FAJ	FAJTA
Vöröshagyma	Alice, Jász, Kun, Makolor, Quest,
Fokhagyma	Lelexir
Zeller	Jemmy
Cékla	Tűzgolyó
Karalábé	White Baller,
Karfiol	Mexico
Brokkoli	Griffen, Tambora,
Fejeskáposzta	Delight Ball,
Kínai kel	Darek,
Paprika	Amadeus, Corbaci 12, Daras, Hattyú, Monte, Nikita, Novisad, Paripa, Pritavit, Regiment, Sarah, Start, Telky, Titán, Turana, Veronika,
Görögdinnye	Silvia, Vilmy,

Sárgadinnye	Gordes, Pepe,
Bab	Zsófi,
Uborka	Bereg, Ceres, Domira, Grendel, Hanság, Musica, Neora, Terranova, Tornác,
Sárgarépa	Attila, Barbara, Bayon, Erna,
Fejes saláta	Cambria, Emerald, Herman, Roderick,
Paradicsom	Ambiance, Barbados, Beaufort, josefina, Lasso, Morris, Nerissa, Pantera, Pavlina, Profilo, Winova,
Csemegekukorica	Dessert 82, Merkur,
Pattogatnivaló kukorica	Panna
Zöldborsó	History, Lubor, Paula,
Spenót	Lion

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/videkfejlesztési-minisztérium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Bottlik Gyula
