

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

2. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	Az Országos Főállatorvos 1/2023. számú határozata -----	7
	A Somló/Somlói OEM termékleírás módosítási kérelme -----	8
	A Villányi OEM termékleírás módosítási kérelme -----	35
	A Szekszárd OEM termékleírás módosítási kérelme -----	68
	A Nagy-Somló/Nagy-Somlói oltalom alatt álló földrajzi árujelző oltalmának törlése iránti kérelem -----	95
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2023. évi őszi vetésekhez -----	96
	A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkárságának közleménye a 2023. évi liszt jellemintákról -----	107
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-104 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékekről -----	108
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-105 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek -----	119
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-201 számú irányelve a malomipari termékekről -	130

Közlemények

Az Országos Főállatorvos 1/2023. számú határozata

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 42. § (4) bekezdése és 52. § (3) bekezdése, valamint a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 16. § (2) bekezdése alapján, élelmiszerlánc-felügyeleti jogkörömben eljárva meghoztam az alábbi

HATÁROZATOT.

A 3/2022. számú határozatomat visszavonom, az abban elrendelt baromfik zártan tartásának kötelezettségét feloldom.

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

E határozat rendelkezése azonnal végrehajtandó.

E határozattal szemben fellebbezésnek helye nincs, azonban a határozat közlésétől számított harminc napon belül a határozat ellen közigazgatási per indítható. A keresetlevelet a Fővárosi Törvényszéknek (1055 Budapest, Markó u. 27.) címezve az Agrárminisztériumhoz (1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.) kell benyújtani. A közigazgatási határozat bírósági felülvizsgálatának illetéke 30.000 Ft, a feleket a perben tárgyi illeték-feljegyzési jog illeti meg. A keresetlevélnek a határozat végrehajtására nincs halasztó hatálya, azonban a keresetlevélben a végrehajtás felfüggesztése kérhető. A keresetet a bíróság – tárgyalás tartására irányuló kérelem hiányában – tárgyaláson kívül bírálja el.

INDOKOLÁS

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal madárinfluenza referencialaboratóriuma 2023. április 26-át követően nem mutatott ki újabb magas patogenitású madárinfluenza fertőzést baromfi állományokban.

Tekintettel arra, hogy a járványhelyzet kedvezően alakul, a betegség hosszabb ideje nem került megállapításra, ezért az Éltv. 52. § (3) bekezdése alapján, az Éltv. 42. § (4) bekezdés e) pontja szerint 2022. november 3-án kiadott 3/2022. számú határozatomban elrendelt baromfik zárt tartására vonatkozó kötelezettség okafogyottá vált.

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

Az általános közigazgatási rendtartásról szóló 2016. évi CL. törvény (a továbbiakban: Ákr.) 84. § a) pontja értelmében az országos főállatorvos rendkívüli élelmiszerlánc-eseményre vonatkozó határozata azonnal végrehajtandó.

Döntésemet a fenti jogszabályhelyek alapján, valamint az Ákr. 80. § (1) bekezdésében és 81. §-ában foglaltakra tekintettel hoztam meg.

A jogorvoslatról szóló tájékoztatás, a bírósági felülvizsgálat lehetősége, feltételei, és illeték mértéke, illetve az illeték-feljegyzési jog az Ákr. 113. § (1) bekezdésének a) pontján, a 114. § (1) bekezdésén, valamint a 116. § (4) bekezdésének a) pontján, továbbá a közigazgatási perrendtartásról szóló 2017. évi I. törvény 39. § (1) bekezdésén, 12. § (1) bekezdésén, 13. § (1) bekezdésén és (3) bekezdésének a) pontján, valamint az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 45/A. §-a (1) bekezdésén és 62. § (1) bekezdésének h) pontján alapul.

Hatáskörömet és illetékességemet az Éltv 42. § (4) bekezdése, 52. § (3) bekezdése, a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 16. § (2) bekezdése, valamint a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 54. §-ának 3. pontja alapozza meg.

*Dr. Pásztor Szabolcs s. k.
országos főállatorvos*

A Somló/Somló OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Nagy-Somló Borvidék Hegyközsége
Cím: 8481 Somlónásárhely, Somlai út 1.
Telefonszám: +36 88 236 138
E-mail cím: hegykozseg@somloiborvidek.hu
Képviselő: Baráth Sándor elnök

II. Földrajzi árujelző: Somló/Somló (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

Jelen kérelem formailag a Somló/Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására irányul, azonban tartalmát tekintve érinti a Nagy-Somló eredetmegjelölés oltalmát (és annak termékleírását) is. Jelen kérelem pusztán egy eleme és eszköze a Somló/Nagy-Somló elnevezések párhuzamos oltalmából fakadó helyzet felszámolásának, ennél fogva tartalmilag nem vizsgálható kizárólag önmagában.

A Somló borvidék termelői arról döntöttek, hogy e két elnevezés közül a jövőben csak a Somló földrajzi árujelzőt kívánják használni. Ennek eredményeként a Nagy-Somló név törlését kezdeményeztük. A földrajzi árujelzők kérdésének rendezését megelőzően a borvidék nevének módosítására is sor került már (ld. a szőlő- és bortermeles részletes szabályairól szóló 26/2021. (VII.29.) AM rendelet 1. melléklet 2.5 pont).

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

1. A módosítás tárgya: Új termék kategória felvétele (minőségi pezsgő)

a) a termékleírás érintett fejezetei:

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

b) indoklás: A Nagy-Somló eredetmegjelölés termékleírásából átkerülő elem.

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

2. Meglévő bortípus (fehér) jellemzőinek megváltoztatása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

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

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

c) indoklás: A Nagy-Somló eredetmegjelölés termékleírásából kisebb módosításokkal átkerülő elem. A módosítások elsősorban a szőlőművelést (művelésmódok) érintik.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év

3. A „dülős” bortípus törlése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

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

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

c) indoklás: Az elmúlt évek tapasztalatai azt mutatják, hogy a körülhatárolt területen a dülők helyett az előállítás paramétereinek a pontosabb, szigorúbb meghatározása jelentheti a klasszifikáció pontosabb meghatározását. A magasabb minőségi szinten készülő és forgalomba kerülő Somló borokat elsősorban nem a dülőnév használata különbözteti meg a többitől. Ennek megfelelően a „dülős” bortípus feleslegessé vált.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év

4. A Superior bortípus létrehozása
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - V. Maximális hozam
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VIII. További feltételek
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás: Az elmúlt évek tapasztalatai azt mutatják, hogy a magasabb minőségi szintet képviselő Somlói borokat a szigorúbb előállítási feltételek, valamint analitikai és érzékszervi előírások emelik ki az alapszintű Somlói minőségből.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év
5. A rozé és a vörös bortípusok felvétele
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - V. Maximális hozam
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VIII. További feltételek
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás: A Nagy-Somló eredetmegjelölés termékleírásából kisebb módosításokkal átkerülő elem. A módosítások elsősorban a szőlőművelést (művelésmódok) érintik.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év
6. A körülhatárolt terület kiegészítése (Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri)
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- IV. Körülhatárolt terület
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás: A Nagy-Somló eredetmegjelölés termékleírásából átkerülő elem.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év
7. Engedélyezett szőlőfajták kiegészítése:
- A fehér bortípus esetében: Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Hibernál, Irsai Olivér, Kabar, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni,
- A többi bortípus, illetve a minőségi pezsgő esetében az engedélyezett szőlőfajták megnevezése.
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás: A Nagy-Somló eredetmegjelölés termékleírásából átkerülő elem.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év

8. Jelölési szabályok megváltoztatása
- a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
 - a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
 - indoklás: A jelölési szabályok esetében a fent leírtakhoz képest lényeges változás, hogy a borvidék termelőinek közössége döntött a borvidék új arculatáról, és az ahhoz kapcsolódó új arculati elemekről. Ez érinti a címkén kötelezően jelölendő ábrát is. Az ábra kifejezi a borvidék egységességét, ahogy ezt a célt szolgálják az eredetvédelemmel összefüggő módosítások is.
 - hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év
9. A kisebb földrajzi egységek feltüntethetőségének szabályainak kiegészítése
- a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
 - a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
 - indoklás: A földrajzi terület egységét az is kifejezi, hogy a kisebb földrajzi egységek jelölését nem kívánja a borvidék termelői közössége csak a dűlős borokhoz kötni. A termőterületet alkotó három hegy és azok környezetében elhelyezkedő települések, illetve dűlők is jelölhetővé válnak.
 - hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év
10. A kiszerelésre vonatkozó szabályok kiegészítése
- a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
 - a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
 - indoklás: A kiszerelésben történő módosítások a Nagy-Somló OEM eltörlésével függnek össze, az ott leírt szabályok kerülnek át a Somló OEM termékleírásába, meghagyva a Somló OEM termékleírásában szereplő elemeket is.
 - hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év
11. A bejelentésekre vonatkozó szabályok kiegészítése
- a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
 - a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
 - indoklás: A módosítások a Nagy-Somló OEM törlésével összefüggő változásokat tartalmazza.
 - hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci év

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

I. NÉV

Somló/Somló

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok:

1. Fehér
2. Superior
3. Rozé
4. Vörös

a)II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartal om [%vol]	Összes savtartalom [g/l] <u>minimum</u>	A tényleges alkoholtartal om [%vol] <u>minimum</u>	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav- tartalom [mg/l]	Maximá lis összes cukorta rtalom [g/l]
1.	Fehérfehérbor	9,11,34	4,04,6–11,0	15-10–17	1,08	**	***
2.	Superiorfehér bor	12,08	4,54,6–11,0	15-10–17	1,08*	***	***
	Rozé	9	4,0	15	1,08*	**	**
	Vörös	9	4,0	15	1,2*	**	**

Válogatott szüretelésű bor, késői szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, főbor és jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 2,0 g/liter.

**a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

b)II/1B. Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Szín: a zöldes halvány szalmasárgától az intenzív szalmasárga-arany színig változhat.

		<p>Illat: karakteresen megjelennek a fehér húsú gyümölcs illatok, mint az őszibarack vagy a körteásványos jegyek</p> <p>Íz: a gyümölcs aromák, amelyek enyhén sós, minerális jegyekkel egészülnek ki. A Somlói fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezedá és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal.</p>
2.	<u>dűlős bor</u> <u>Superior</u>	<p>Szín: a zöldes halvány szalmasárgától az intenzív szalmasárga-arany színig változhat</p> <p>Illat: összetett illat, ami gyümölcsös, ásványos és hordós érlelési jegyekkel egészülhet ki.</p> <p>Íz: komplex bor, összetett, fehér húsú (pl.: körte alma, barack) és citrusos gyümölcs aromák jellemezhetik, amelyek keverednek a jellegzetes enyhén sós, köves, fahordós érlelési jegyekkel. Mindezeket a háttérben érett savak gazdagítják. Legalább közepes testtel, és hosszú lecsengéssel rendelkeznek. A Somlói dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett fehérborok színében az aransárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos (citrom, grapefruit) és rezedá illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva) illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt mogyoróra, és dióra jellemző illatokkal. Ízében a tüzesség meghatározó. E fehérborok komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós valamint keserű ízjegyek adják.</p>
3.	<u>Rozé</u>	<p>Szín: halvány lazac vagy hagymahéj színű lehet.</p> <p>Illat: piros húsú bogyós gyümölcsök, elsősorban málna, áfonya, közepes intenzitással jelenik meg.</p> <p>Íz: friss savak mellett az illatban tapasztalt aromatika is visszaköszön, közepesen könnyű test friss savak mellett jelenik meg.</p>
4.	<u>Vörös</u>	<p>Szín: a világos vöröstől a rubinvörösön keresztül, az egészen sötét tintavörösre terjedhet</p> <p>Illat: friss, vagy túlérett piros húsú gyümölcsök, mint a meggy, szeder vagy az áfonya, amelyek mellett a hordós érlelésből eredő fűszeresség is megjelenhet.</p> <p>Íz: lekerekedett savak, közepes tannintartalom, az illatban megjelenő gyümölcsös ízvilágon túl a hordós jegyek is feltűnhetnek.</p>

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes kénessavtartalom [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Minimális szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on) [bar]
1.	<u>Fehér</u>	<u>9</u>	<u>4,6-11</u>	<u>10-13</u>	<u>1,08</u>	<u>185</u>	<u>*</u>	<u>3,5**</u>
2.	<u>Rozé</u>	<u>9</u>	<u>4,6-11</u>	<u>10-13</u>	<u>1,08</u>	<u>185</u>	<u>*</u>	<u>3,5**</u>

* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

** 25 cl-nél nem nagyobb palack esetén a minimális nyomás 3,0 bar

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Szín: halványsárga. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós. Illat: visszafogott, ugyanakkor komplex illatában a fehér húsú, körte, barack, érett alma, illetve citrus gyümölcsök mellett minerális jegyek is megjelennek. Íz: a lendületes savakat gyakran sós-ásványos és gyümölcsös ízek ellensúlyozzák. Érlelt pezsgőknél a gyümölcsösséget az élesztő autolíziséből származó (pl.: briós, keksz) illat- és ízjegyek válthatják fel, vagy egészíthetik ki.
2.	Rozé	Szín: halványrózsaszín-rózsaszín. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós. Illat: visszafogott, ugyanakkor komplex illatában a piros húsú, eper, szeder, friss gyümölcsök is megjelenhetnek, amelyek mellett minerális jegyeket érezhetünk. Íz: a lendületes savakat gyakran sós-ásványos, gyümölcsös ízek ellensúlyozzák. Érlelt pezsgőknél a gyümölcsösséget az élesztő autolíziséből származó (pl. briós, keksz) illat- és ízjegyek válthatják fel vagy egészíthetik ki.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	– a „késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor”, „főbor” „muzeális bor” hagyományos kifejezések, valamint tőpsett szőlőből készült bor és jégbor kifejezések használata esetén: a bor édesítése – édesítés 5 g/l mértéken felül vagy édességi kategória változását eredményező módon
2.	Superior	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett – furmint, hárslevelű, juhfark, olasz rizling fajták használata vagy azok bármilyen arányú házasítása – legkorábban a szüretet követő második év február 1-jétől hozható forgalomba – legalább 50%-ban 5 hónapos hordós vagy amfórási érlelés – maximum 65% lékihozatal	– a must cukortartalmának növelése – a bor savtartalmának növelése vagy csökkentése – a bor édesítése
3.	Rozé		édesítés 5 g/l mértéken felül vagy

		a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata a megengedett	édességi kategória változását eredményező módon
4.	Vörös	a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata a megengedett	édésítés 5 g/l mértéken felül vagy édességi kategória változását eredményező módon

2. Minőségi pezsgő

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	–
2.	Rozé	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	–

1. Tiltott borászati eljárások:

- a. A must természetes alkoholtartalmának növelése;
- b. Savtartalom növelése vagy csökkentése;
- c. Pektinbontó enzim használata;

2. Kötelező borászati eljárások:

- a. Szakaszos üzemű prés használata
- b. Megengedett nyomás: maximum 2,0 bar
- c. Maximális lé kihozatal: 65%
- d. Legalább 6 hónapos fahordós érlelés
- a. Legalább három hónapig tartó érlelés üvegpalackban

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód:

- i. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmód engedélyezett
- i. 2010. augusztus 1. és 2023. július 31. között telepített szőlőültetvények esetében:
 - i. bakművelés
 - ii. alacsony kordon
 - iii. közép magas kordon
 - iv. ernyőművelés
 - v. Lenz Moser
 - vi. Guyot
 - vii. lyra
- ii. A 2023. augusztus 1-je után telepített ültetvények esetében:
 - a. bakművelés,
 - b. alacsony kordon,
 - c. közép magas kordon

d. ernyőművelés

e. Guyot

2. Tőkesűrűség

a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen.

b. 2010. augusztus 1. és 2023. július 31. között telepített szőlőültetvények esetében: legalább 3800 tőke/hektár

c. A 2023. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetén a tőkesűrűség: legalább 4300 tőke/hektár,

3. A szüret módja:

a. Bor:

i. Fehér, rozé és vörös bortípusok kézi vagy gépi

ii. Superior: csak kézi

b. Minőségi pezsgő: kézi vagy gépi

4. A szőlő minősége (minimális cukortartalma természetes alkoholtartalomban kifejezve):

iii. fehérbor: 9 %vol (14,9 °MM)

iv. Superior bor: 12,08 %vol (19 °MM)

5. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	<u>Fehér</u>	<u>14,9</u>	<u>9</u>
2.	<u>Superior</u>	<u>19</u>	<u>12,08</u>
3.	<u>Rozé</u>	<u>14,9</u>	<u>9</u>
4.	<u>Vörös</u>	<u>14,9</u>	<u>9</u>

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	<u>Fehér</u>	<u>14,9</u>	<u>9</u>
2.	<u>Rozé</u>	<u>14,9</u>	<u>9</u>

A Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb $\pm 1^\circ\text{MM}$ ($\pm 0,74\%$ -vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

6. Organikus művelés

2023. augusztus 1-jét követően Superior kategóriában csak a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai gazdálkodási követelmények szerinti tanúsításáról, előállításáról, forgalmazásáról, jelöléséről és ellenőrzésének eljárásrendjéről szóló 34/2013. (V. 14.) VM rendelet szerinti minősítő szervezet által

nyilvántartásba vett, 100%-ban organikus, vagy organikus átállás alatt lévő szőlőterületről szüretelt alapanyag használható fel

3. A szőlőtermesztés szabályai

a. ~~Művelésmód:~~

~~i. A 2006. február 15. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből a 2016/2017-es borpiaci évig készülhet Somlói bor.~~

~~ii. A 2006. február 15-e után telepített ültetvények esetében: bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon~~

b. ~~Térállás és tőkesűrűség:~~

~~i. A 2006. február 15. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből a 2016/2017-es borpiaci évig készülhet Somlói bor.~~

~~ii. A 2006. február 15-e után telepített ültetvények esetében:~~

~~1. minimum 5 000 tő/hektár.~~

~~2. tőtávolság : minimum 0,6 méter~~

~~3. tőkehiány : maximum 10 %~~

c. ~~Rügyterhelés: legfeljebb 8 rügy/m²~~

d. ~~a szüret módja: csak kézi~~

e. ~~a szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):~~

~~i. fehérbor: 11,34 %vol (18 °MM)~~

~~ii. dűlős bor: 12,08 %vol (19 °MM)~~

f. ~~a szüret időpontjának meghatározása: A hegyközség választmánya által meghatározott időpont után lehetséges~~

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borgáta, Borszörcsök, Celldömök Doba, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri Somlójenő, Somlószőlős, Somlóságárhely településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területeik

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	2,5 kg/tőke -de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő és 91 hl/ha seprős újbör
2.	Superior	1,5 kg/tőke -de legfeljebb: 8 t/ha szőlő és 50 hl/ha seprős újbör (Maximum 65% lé kihozatal)
3.	Rozé	2,5 kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő és 91 hl/ha seprős újbör
4.	Vörös	2,5kg/tőke ,-de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő és 91 hl/ha seprős újbör

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbör
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbör

A Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a maximális hozamra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$ (kg/tőkében kifejezve). Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

-	bortípus	maximális hozam
1.	fehérbör	12,3 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbör (max. 65%-os lé kihozatal)
2.	dűlős bor	7,7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbör (max. 65%-os lé kihozatal)

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehérbör	Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserzezi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni,
2.	Dűlős-bör Superior	Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Olasz rizling
3.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kék bakator, Kékoportó, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Syrah, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni, Zweigelt
2.	Rozé	Bánáti rizling, Budai, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Merlot, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Syrah, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A ~~Somló~~ a Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegy ~~a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó, földtörténet harmad és negyed időszakában keletkeztek a Pannon tenger alatti vulkáni tevékenységnek köszönhetően. A vulkanikus aktivitás 4-5 millió évvel ezelőtt történt, amikor a hegyet alkotó bazalttömeg láva formájában a felszínre került. Azelőtt évmilliókig egy nagy beltő borította a Kárpát-medencét, aminek aljára 100-200 m vastagságban laza homokos-agyagos üledék rakódott. A bekövetkező éghajlatváltozás következtében ez a hatalmas tó, aminek mai maradéka a Balaton, kiszáradt, majd az ezt követő időkben a területen átrohanó folyók és szélviharok következtében a talajfelszín mintegy 100-150 m-rel megsüllyedt.~~

~~Az ásványos összetételében változatos (földpát, olivin, augit, magnetit stb.) bazalt mállásából kiváló termőtalaj képződött, mely az itteni borok kitűnő minőségének, egyediségének záloga.~~

~~A somlói koncentrált, határozott savú bor, a vulkanikus talajnak köszönhetően, egyedülálló ásványos ízvilággal.~~

~~Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található.~~

~~A tanúhegy a földtörténet harmad és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a természeti körzetek alapközetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaj.~~

A Somló-hegytermőterület klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok befolyásolják, valamint a Marcal-folyó befolyásolja. Ezek együttes hatásaként a Somlói-lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékeltlen melegek, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az ősz folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó. A Somló klímájára különös hatást gyakorol a bazaltban jelentősen feldúsult talajSomló-tanúhegy-bazaltsapkája, amely nappal begyűjti a napsugárzás hőtartalmát, majd éjszaka visszasugározza, amivel kedvező mikroklimát teremt a szőlőműveléshez. Emiatt – szinte egyedülálló módon – az északi oldalon is megszakítás nélkül körbe ölelik a szőlőterületek, mely felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét.

Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori.

Kedvező fekvése miatt Somló és környéke a bronz kor óta lakott vidék. Somlón valószínűleg a római korban kezdtek jelentős mértékben szőlőt termelni.

Emberi tényezők

A több-évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Somlón feltételezhetőleg a rómaiak honosították meg a szőlőművelést Somlón, akik elsősorban az occidentalis fajtakörbe tartozó szőlőket művelték.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hozták számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtákat. Ezeknek a fajtáknak a helyi termelők által történő válogatásával alakultak ki azok a mai szőlőfajtáink, mint például a helyi jelentőségű Furmint és Hárslevelű, amelyek a borvidéken ma is termesztett fajták.

A honfoglaló magyarok által behozott pontusi fajtákat keresztezték a helyi ligeti szőlőkkel a Somlói szőlőtermelők az évszázadok folyamán, és válogatták ki közülük a Somlón őshonos, autochton Juhfark fajtát.

Az occidentalis, tehát a nyugati fajták elterjedése Somlón a filoxéra vést követő időkre tehető. Az ekkor termesztésbe vont fajták – Olasz rizling, Tramini – mára Somlói névvel szorosan összekapcsolódtak, hiszen a belőlük készült bor karakteresen adja vissza a somlói táj ízeit.

A Somlói borok hírnevét mutatja a középkortól napjainkig, hogy az adott kor világi és egyházi vezetőinek nagy rangot jelentett somlói szőlőbirtokkal rendelkezni. A rendszerváltozást követően újraéledő Somlón végbemenő minőségi átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtát, a Juhfarkot. A szőlőültetvények felújítása során ismét az alacsony tőkeformákat és magas telepítési sűrűségeket engedélyezték, és a termés hozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 80 hl/ha).

2. A borok leírása

A Somlói borok – ide értve a fehér-, vörös borokat is – gerincét a friss, üde, jól, vagy határozottan érezhető savak adják, köszönhetően a termőterület elhelyezkedésének, a magasabb tengerszint feletti

magasságokban található szőlőterületeknek és az Alpok irányából érkező hűvösebb légáramlatoknak. Ízük rendkívül karakteres, fehérborok esetében a fehér húsú, míg a rozé- és vörösborok esetében a pirosbogyós gyümölcsre jellemző ízjegyekkel egészülnek ki a tufás bazalt kőzetben kialakult mikroorganizmusok hatásából levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző finom kesernyés vagy enyhén fűszeres aromákkal. A Somlói borok gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet, a bazalt hatásra visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal egészül ki. A Somlói borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Somló bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a magas mustfokot, a borok közepesen testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát, ezáltal gazdag borokat eredményezve, közepesen magas alkohollal. Ezt fokozzák az észak-nyugat felől érkező esti hűvös légáramlatok, amik lehűtik a szőlőnövényt. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni. Az északi, hűvös szelek másik hatása, hogy Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló káliumnak, magnéziumnak, kalciumnak, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek, és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a somlói borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak. A somlói talajok jó vízháztartásának és a vegetációs időszakban nagy mennyiségben lehulló csapadéknak köszönhetően a szőlőnövény számára kiegyensúlyozott, stresszhatásoktól mentes növekedést tesz lehetővé. A Somlót körülölelő hegyvonulatok és a Marcal folyó hatására a medence és a hegyoldalak klímája kiegyensúlyozottabb, szubmediterrán hatásokat hordoz magán. A „tanú hegy” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a páratlanul magas mustfokot, a borok testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát. Ezt fokozza az őszi eleji napos, meleg időszakot kialakító mediterrán anticiklon, ami szintén pozitívan hat a szőlő cukrosodásának, túlérésének. Ezt fokozzák a környező hegyek felől érkező esti hűvös légáramlatok, amik lehűtik a szőlőnövényt. A hűvös esték alatt a szőlő a szokásosnál gyorsabban a fotoszintézis sötét szakaszába lép. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni.

Ezek a természeti hatások, valamint a Somlói termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tőkeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni.

Az északi, hűvös szelek másik hatása, hogy Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Somlói borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.

A Marcal folyó és árterének következtében a medencében kialakult, párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok alatt kialakult alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán kialakuló enyhe északi szellők a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosít: a hűs szellők leszártják a reggeli párákat.

A Somlói talajok jó vízháztartásának és a vegetációs időszakban nagy mennyiségben lehulló csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozott, stressz hatásoktól mentes növekedését teszi lehetővé. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen savak, illetve zöld almára emlékeztető fülledt illatok a Somlói borokban.

A borvidék előbb felsorolt pozitív tulajdonságait az emberek már a korai századokban felismerték, és magas szintű szőlőtermelést valósítottak meg a borvidék területén.

B. MINŐSÉGI PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegyek, a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó, földtörténet harmad és negyed időszakában keletkeztek a Pannon tenger alatti vulkáni tevékenységnek köszönhetően.

A vulkanikus aktivitás 4-5 millió évvel ezelőtt történt, amikor a hegyet alkotó bazalttömeg láva formájában a felszínre került. Azelőtt évmilliókig egy nagy beltől borította a Kárpát-medencét, aminek aljára 100-200 m vastagságban laza homokos-agyagos üledék rakódott. A bekövetkező éghajlatváltozás következtében ez a hatalmas tó, aminek mai maradáka a Balaton, kiszáradt, majd az ezt követő időkben a területen átrohanó folyók és szélviharok következtében a talajfelszín mintegy 100-150 m-rel megsüllyedt. A Somló azért emelkedik ki a felszínből, mert az elterülő kemény bazalt, mint egy sisak rakódott rá az alatta elhelyezkedő laza rétegekre, megvédve azokat a lepusztulástól. Így az elmúlt évmilliók tanúi lettek. Innen ered a tanúhegy elnevezés.

Az ásványos összetételében változatos (földpát, olivin, augit, magnetit stb.) bazalt mállásából kiváló termőtalaj képződött, mely az itteni borok kitűnő minőségének, egységének záloga.

A somlói koncentrált, határozott savú bor, a vulkanikus talajnak köszönhetően, egyedülálló ásványos ízvilággal.

Az ültetvények jelentős része 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található. A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok befolyásolják. Ezek együttes hatásaként a borvidék elhatárolt termőterületének éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyár rendszerint mérsékelt meleg, a szőlő számára kedvezőtlen 25°C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az ősz folyamán egy mediterrán anticiklon sok napfényes napot eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó. A Somló klímájára különös hatást gyakorol a bazaltban jelentősen feldúsult talaj, amely nappal begyűjti a napsugárzás hőtartalmát, majd éjszaka visszasugározza, amivel kedvező mikroklimát teremt a szőlőműveléshez. Emiatt – szinte egyedülálló módon – az északi oldalon is megszakítás nélkül körbe ölelik a szőlőterületek.

Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a megülő pára viszonylag gyorsan eltűnik a ködös napokon.

b) Emberi tényezők

A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Somlón a minőségi pezsgő gyártása a bortermeléshez képest rövidebb időre, mintegy ötven éves múltra vezethető vissza, hiszen az előállításához szükséges technológiai feltételek ekkortól váltak elérhetővé a helyi termelők részére.

A pezsgőkészítésre használt fajták szelekciója során alakultak ki a somlói pezsgőgyártásban alapborként gyakran felhasznált, autochton fajták, mint például a Furmint és Hárslevelű.

A Somlói minőségi pezsgő termelésének sikere a nyolcvanas évek elejére nyúlik vissza, amikor a Somlói alapborokból a Hungarovin pincészet állított elő palackos erjesztéssel Somlói minőségi pezsgőt, amely magas minőségén keresztül lett híres a hazai és nemzetközi gasztronómia piacán.

2. A pezsgők leírása

A somlói minőségi pezsgő visszafogott, ugyanakkor komplex illatában a gyümölcsök mellett minerális jegyeket érezhetünk. Ízben a lendületes savakat gyakran sós-ásványos és gyümölcsös (fehér minőségi pezsgő esetén fehér húsú, míg rozé minőségi pezsgő esetében a friss, pirosbogyós gyümölcsök is megjelenhetnek) ízek ellensúlyozzák. Az érlelt pezsgőknél a gyümölcsösséget az élesztő autolíziséből származó illat- és ízjegyek válthatják fel, vagy egészítik ki. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A somlói fehér minőségi pezsgők minősége elsősorban az érlelési időben rejlik. A somlói pezsgők visszafogott, ugyanakkor komplex illat- és ízviláguk sokszínűségére vezethető vissza. A hosszú érlelés érdekében olyan savgerinces alapborokra van szükség, amelyet egyrészt az őshonos és évtizedek óta termelésben lévő borszőlőfajták biztosítanak, másrészt a pezsgőkészítésben jellemzően használt, nemzetközi szőlőfajták, mint a chardonnay vagy a pinot noir is, amely a termőterületen már régóta megtalálható.

A somlói minőségi pezsgők egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú alapbort ad.

Az északi, hűvös szelek hatására Somlón komplex aromájú, friss savú pezsgőket kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a minőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca-nak, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a minőségi pezsgőkészítés során felhasznált alapborok minerális jellegűek, és az ásványi anyagok magas koncentrációja a minőségi pezsgőben is fellelhető sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a somlói minőségi pezsgők savai üdeséget és eleganciát tükröznek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett.
- b) Superior bor csak évjáratmegjelöléssel hozható forgalomba. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- c) A Superior szó a Somlói szóval azonos tipográfiával (betűtípus, -szín, -méret) lehet feltüntethető. Valamennyi, az f) pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének -i képzős változata használható jelölés.
- d) Bor esetében is kötelező az édességi kategória (száraz/félszáraz/félédes/édes) feltüntetése.
- e) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- f) Minőségi pezsgőn fajta feltüntetése a blanc de blanc, blanc de noir kifejezések használata esetén nem megengedett.
- g) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:
- d)h) Đülős bor esetén a feldolgozott szőlő 100 %-ának az adott dűlőből kell származnia.
 - e) A címkén kötelező feltüntetni az alábbi ábrát:



1. BOR

Az alábbi kifejezések jelölhetők az egyes bortípusok esetében a táblázatban jelölt korlátozások figyelembe vételével.

<u>bortípus</u>	<u>első szüret, virgin vintage vagy szűz-termés</u>	<u>újbor vagy primőr</u>	<u>válogatott szüretelésű bor</u>	<u>szüretlen</u>	<u>töppedt szőlőből készült bor</u>	<u>jégbor</u>	<u>küvé vagy cuvée</u>	<u>muzeális bor</u>	<u>késői szüretelésű bor</u>	<u>főbor</u>	<u>termőhelyen palackozva</u>	<u>termelői palackozás</u>	<u>narancsbor</u>	<u>óbor</u>	<u>natúr</u>
<u>Fehér</u>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<u>Superior</u>	-	-	+	+	-	-	+	-	-	-	+	-	-	+	-
<u>Rozé</u>	+	+	-	-	-	-	+	+	-	-	+	+	+	-	+
<u>Vörös</u>	+	+	-	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	+	+

+ jelölhető kifejezés

- nem jelölhető kifejezés

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	<u>blanc de blanc</u>	<u>blanc de noir</u>	<u>nyerspezsgő</u>	<u>muskotály</u>	<u>palackban erjesztett</u>	<u>Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer</u>	<u>küvé vagy cuvée</u>	<u>termelői palackozás</u>	<u>pincészövetkezeti en palackozva</u>	<u>natúr</u>	<u>pétnat</u>
<u>Fehér</u>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<u>Rozé</u>	-	-	+	-	-	+	+	+	+	+	+

a) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető.

b) A Superior kategóriában kötelezően feltüntetendő a „Somló Superior” logó.



Somló

Somlói Borvidék

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

i) Körzetek:

- Somló hegy: Veszprém megye Borszörcsök, Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely települései
- Ság-hegy: Vas megye Celldömölk, Mesteri és Kemeneskápolna települései
- Kis-Somlyó hegy: Vas megye Borgáta és Kissomlyó települései

ii) Települések: Borgáta, Borszörcsök, Celldömölk, Doba, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Borszörcsök, Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely. Településnevek feltüntetésének szabályai: a településnevek a címkén csak a „Somló” felirat méretének legfeljebb 70%-át kitevő betűmérettel tüntethetők fel.

iii) Dűlők:

- Doba: Báró-tag, Felső-hegyalja, Százforduló, Szent Márton-dűlő, Váralja

- Somlójenő: Szent Ilona-dűlő
- Somlószőlős: Aszó-dűlő, Báró-tag, Hegykút-dűlő, Ragalja, Séd-dűlő
- Somlóvásárhely: Apátsági-dűlő, Arany-hegy, Grófi-dűlő, Gyűr, Kükép-dűlő, Serétes-dűlő, Taposókút-dűlő

~~i) Kisebb földrajzi egység neve csak a dűlős borokon tüntethető fel.~~

~~ii) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:~~

~~— Doba: Báró-tag, Felső-hegyalja, Százfurduló, Szent-Márton-dűlő, Váralja~~

~~— Somlójenő: Szent Ilona-dűlő~~

~~— Somlószőlős: Aszó-dűlő, Báró-tag, Hegykút-dűlő, Ragalja, Séd-dűlő~~

~~— Somlóvásárhely: Apátsági-dűlő, Arany-hegy, Grófi-dűlő, Gyűr, Kükép-dűlő, Serétes-dűlő, Taposókút-dűlő~~

~~b)c) _____jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: A 127/2009 FVM rendelet 55-56. §-ában, valamint a 15. számú mellékletben meghatározott valamennyi hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés, illetve készítési módra utaló kifejezés feltüntetése megengedett.~~

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

~~a) Somlói bor üvegpalackban, illetve 3 litert elérő, vagy azt meghaladó kiszerelésben Bag-in-Box, és keghordós csomagolásban hozható forgalomba.~~

~~b) Az „a” pont szerinti szabály alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében értékesített, saját termelésű borok.~~

~~c) Superior bort csak 0,75l-es, vagy annak egész számú többszöröse méretű üvegpalackban lehet forgalomba hozni.~~

~~Somlói bort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.~~

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: a Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága, Somlói Borok Borminősítő Bizottsága

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a. Nyilvántartások

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

~~ii) MGSZH forgalomba hozatali engedélyek, valamint vizsgálati jegyzőkönyvei;~~

~~iii)ii) Nagy-Somló Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló a szüreti helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek (amelyek tartalmazzák a termelő azonosító adatait, a helyszínen becsült termés mennyiségét, a mért mustfokot, a termés egészségi állapotának leírását, a minősítő nevét, valamint a minősítés dátumát) dokumentumok;~~

~~iv) a védett eredetű borok mintavételi jegyzőkönyvei;~~

~~v)iii) pincekönyvbortermelői regiszterek;~~

- v) iv) s Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- vii) v) az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának Somlói Borok Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

g.b. Bejelentések

- i. Termelési szándék bejelentése: A borászati termelőnek a Somló/Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének szándékát – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdését a hegybírónak köteles bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a hegyközségnél ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz. minden év április 30-ig köteles a területileg illetékes hegyközségnél bejelenteni a termelőnek.
- ii. Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen Superior névvel megkülönböztetett borszőlő alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt a hegybírónak a szüretet megelőző április 30-ig bejelenteni. A termelő a szüret időpontját köteles legkésőbb két nappal korábban a hegyközségi titkárnak bejelenteni.
- iii. A termelő a pince nyilvántartásba vételét kötelesnek kérvényezni.
- iv. A védett eredetű bort palackozó borászati üzem a bor további feldolgozásra történő értékesítését köteles a forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező védett eredetű bor további feldolgozás céljára történő értékesítése esetén, a szerződés megkötését követő 8 napon belül köteles értesíteni a hegybírókat az adásvételi szerződés megtörténtéről.
- v. A szőlőparcella tőkeszámának változását köteles a termelő minden év április 30-ig a hegybíróknak bejelenteni. A borászati üzem palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt értesíti a hegybírókat és a Hegyközségi Tanácsot.

6. Forgalmazási szabályok: Somlói Superior bort a szüretet követő 2. év február 1-től lehet forgalomba hozni. Somlói bort a szüretet követő év augusztus 20-tól lehet forgalomba hozni.

7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése kizárólag Apácatorna, Óbudavár, Pápa, Tüskevár, Mór településeken történhet.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Általános Ellenőrzési Igazgatóság
1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Tel.: +36 1 346 09 30
e-mail: bor@nebih.gov.hu
Web: portal.nebih.gov.hu

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.
Tel.: +36 76 513 713
Fax: +36 76 998 346
e-mail: kormanyhivatal@bacs.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, József Attila utca 10.
Tel.: +36 72 507 000
Fax: +36 72 507 012
e-mail: hivatal@baranya.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Derkovits sor 2.
Tel.: +36 66 622 000
Fax: +36 66 622 001
e-mail: vezeto@bekes.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Városház tér 1.
Tel.: +36 46 512 901
Fax: +36 46 512 903
e-mail: hivatal@borsod.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Rákóczi tér 1.
Tel.: +36 62 680 663
Fax: +36 62 680 661
e-mail: vezeto@csongrad.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Szent István tér 9.
Tel.: +36 22 526 900
Fax: +36 22 526 905
e-mail: hivatal@fejer.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9021 Győr, Árpád út 32.
Tel.: +36 96 795 679
Fax: +36 96 795 605
e-mail: hivatal@gyor.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Piac utca 54.
Tel.: +36 52 504 100
Fax: +36 52 504 105
e-mail: hivatal@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Kossuth Lajos út 9.
Tel.: +36 36 521 500
Fax: +36 36 521 525
e-mail: titkarsag@heves.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos utca 2.
Tel.: +36 56 795 764
Fax: +36 56 795 789
e-mail: titkarsag@jasz.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Bárdos László utca 2.
Tel.: +36 34 515 100
Fax: +36 34 795 642
e-mail: hivatal@komarom.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út 9.
Tel.: +36 32 620 702
e-mail: hivatal@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1052 Budapest, Városház utca 7.
Tel.: +36 1 328 5812
e-mail: pest@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Nagy Imre tér 1.
Tel.: +36 82 502 600
e-mail: hivatal@somogy.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.
Tel.: +36 42 599 300
Fax: +36 42 599 309
e-mail: hivatal@szabolcs.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre utca 7.
Tel.: +36 74 529 871
Fax: +36 74 415 686
e-mail: hivatal@tolna.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Berzsényi Dániel tér 1.
e-mail: kormanyhivatal@vas.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
e-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Kosztolányi Dezső utca 10.

Tel.: +36 92 507 700

Fax: +36 92 507 705

e-mail: hivatal@zala.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

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

		bizonyítvány	
III. Forgalmába hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
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 Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalmába hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Somlói Borok Minősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozat 	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottság Somlói Borok Borminősítő Bizottsága
A közfogyasztásra forgalmába hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozat Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége

A Villányi OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: **Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa**

Cím: 7800 Siklós, Felszabadulás utca 80.

Telefonszám: +36 72 579 242, +36 20 968 8201

E-mail cím: nagy.gergely@villanyiborvidek.hu

Képviselő: Nagy Gergely, titkár

Képviselet felek: -

II. Földrajzi árujelző: Villányi oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

-

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A módosítás tárgya: A Villányi OEM borok termékleírásának érzékszervi jellemzőire vonatkozó előírásainak módosítása.

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás:

A Villányi Fehér-, Rozé-, Vörös-, Késői szüretelésű fehér-, Classicus fehér-, Classicus rozé-, Classicus vörös-, Classicus késői szüretelésű fehér-, Premium fehér-, Premium vörös-, Premium késői szüretelésű fehér-, Super Premium vörös bortípusok a Villányi Fehér-, Rozé pezsgők és a Villányi Fehér-, Rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bortípusok érzékszervi jellemzőinek meghatározó része az első Villány OEM termékleírással került meghatározásra. A több éves termelési tapasztalat és a Villányi borvidék borbíró bizottsága (FBB) tapasztalatai alapján szükségessé vált a fentnevezett terméktípusok érzékszervi leírásának esetenkénti részletesebb kifejtése, pontosítása.

A leírás a borászati termékek és a termőhely kapcsolatának figyelembevételével került korrigálásra, mely nem generál egyéb módosítást a termékleírásban.

Az érzékszervi leírások módosítását a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa 2019. május hó 13. napján tartott közgyűlésén fogadta el, melyet az érintett hegyközségek szintén 2019. májusában tárgyaltak. Ellenvélemény megfogalmazására nem került sor.

Fentiek alapján a termelőknek volt ideje felkészülni a módosítással járó változásokra.

- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő termékek.
- e) A módosítás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban felsoroltakat, így az nem minősül uniós módosításnak.

2. A módosítás tárgya: A Villányi OEM borok termékleírásának módosítása a szüret kezdési időpontja tekintetében.

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - III. Különös borászati eljárások
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás:

A szüret kezdeti időpontja az elmúlt évtized alapján szinte minden esetben a borpiaci év első hetére esett, így nincs gyakorlati jelentősége, hogy a szüret kezdet dátumát testületünk határozatához, vagy egy jól ismert fix dátumhoz kötjük. A borvidék termelőivel egyeztetve szeretnénk a szüret kezdeti időpontját a jövőben az aktuális borpiaci év első napjához kötni.

- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci évtől szüretelt szőlőkből készült borászati termékek.
- e) A módosítás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban felsoroltakat, így az nem minősül uniós módosításnak.

3. A módosítás tárgya: A Villányi OEM borok termékleírásának módosítása a maximális hozamok tekintetében.

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - V. Maximális hozam
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás:

A módosítás nem érinti a megengedett maximális hozamokat, mindössze finomhangolásra kerülnek azok. Az elmúlt évtizedek termelési adatai alapján többször visszatérő problémaként merült fel, hogy a hektáronként szüretelhető maximális termésmennyiség és a hektáronként előállítható maximális seprős újbor mennyiség nem feltétlen volt összhangban. A módosítás ezt a zavart oldaná fel egy „vagy” szó beiktatásával.

- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci évtől szüretelt szőlőkből készült borászati termékek.
- e) A módosítás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban felsoroltakat, így az nem minősül uniós módosításnak.

4. A Villányi OEM borok termékleírásának módosítása a „Classicus fehér” bortípus esetén.

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VIII. További feltételek
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás:

Az Irsai Olivér szőlőfajta szerepelt már az első Villányi termékleírásban is. Megtalálható jelenleg is a Villányi Fehér bortípus a Villányi Fehér-, Rozé pezsgők és a Villányi Fehér-, Rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bortípusok szőlőfajtái között.

Az elmúlt 16 évben a fajta aránya 3 hektárról majdnem 37 hektárra nőtt, mely több, mint 1000%-os növekedést jelent. A feldolgozott termés túlnyomó része önálló fajtaként kerül a piacra, melyet a jelenlegi szabályozás nem enged Villány OEM fajtaborként forgalomba hozni. A fogyasztók Pannon OEM, illetve Dunántúl OFJ Irsai Olivérként találják ezeket a termékeket a piacon. A módosítás erre a problémára kíván megoldást kínálni.

- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci évtől szüretelt szőlőkből készült borászati termékek.
- e) A módosítás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban felsoroltakat, így az nem minősül uniós módosításnak.
5. A Villányi OEM borok termékleírásának módosítása a „Villányi DHC logó”, valamint a „Villányi Franc logó” tekintetében.
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VIII. További feltételek
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: nem
- c) indoklás:
Módosításra került a Villányi Borvidék arculati kézikönyve, mely során a borvidék által használt arculati elemek szinkronizálásra kerültek, mely a nevezett két ábrát is érintette. A módosítások a logókat stílusukban hozta összhangba.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő termékek.
- e) A módosítás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban felsoroltakat, így az nem minősül uniós módosításnak.
6. A Kormányhivatalok megnevezésének és elérhetőségeiknek aktualizálása.
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- IX. Ellenőrzés
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: nem
- c) indoklás:
Technikai jellegű módosítás, tartalmi szempontból nem érinti a termékleírást.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci évtől.
- e) A módosítás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban felsoroltakat, így az nem minősül uniós módosításnak.
7. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje.
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- IX. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: nem
- c) indoklás:
Technikai jellegű módosítás, tartalmi szempontból nem érinti a termékleírást.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024. borpiaci évtől.
- e) A módosítás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban felsoroltakat, így az nem minősül uniós módosításnak.

I. NÉV

Villány/Villányi
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Késői szüretelésű
5. Classicus fehér
6. Classicus rozé
7. Classicus vörös
8. Classicus vörös Redy
9. Classicus késői szüretelésű
10. Premium fehér
11. Premium vörös
12. Premium késői szüretelésű
13. Super Premium vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08
3.	Vörös	9	9	4-10	1,2
4.	Késői szüretelésű	13,1	9	4-10	1,4
5.	Classicus fehér	9	9	4-10	1,08
6.	Classicus rozé	9	9	4-10	1,08
7.	Classicus vörös	9	9	4-10	1,2
8.	Classicus vörös Redy	9	9	4-10	1,2
9.	Classicus késői szüretelésű	13,1	9	4-10	1,4
10.	Premium fehér	11,3	9	4-10	1,0
11.	Premium vörös	10,9	9	4-10	1,2
12.	Premium késői	13,1	9	4-10	1,4

	szüretelésű				
13.	Super Premium vörös	12.83	12.83	4-10	1,2
A maximális kénessav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint					

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p><u>Színe a halvány citromtól a mély aranyáig változhat, zölde és sárgás árnyalatokkal. Illata a friss, primer jellegű gyümölcsös, virágos, alkalmanként herbás-vegetális jegyeiktől a komplexebb fűszeres, édesfűszeres, hordós érlelésre utaló fás és a palackos érlelés mézes aromáig változhat.</u></p> <p><u>Ízében száraz, savai leginkább közepesek, harmonikusak, mely közepes testtel egészül ki. Ízében az illat aroma jegyei köszönnek vissza. (kivételt képezhetnek az illatos fajták) esetleges Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek a hordós érlelésből adódó aroma jegyek, melyek mélyíthetik a bor aroma karakterét és teltebb testet biztosíthatnak a fehérbornak.</u></p> <p>Színe fehértől az aranyáig változhat, zölde és sárgás árnyalatokkal. Illata a friss, kellemes üdétől a komplexebb fűszeres aromáig változhat (citrusfélék, virág, mézillatok stb.). Savai finomak, harmonikusan lágyak. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek a teltebb ászkolási illatok.</p>
2.	Rozé	<p><u>Színe halvány rózsaszíntől a halvány hagymahéjig változhat. Illatában friss, intenzív primer gyümölcsös jegyek jellemzik.</u></p> <p><u>Ízében száraz, élénk-közepes savval rendelkező, könnyed-közepes testes borok Friss, üde, primer gyümölcsös aromakarakterek jellemzik, Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.</u></p> <p>Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, gyümölcsös-zamatú, üde, könnyed borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek</p>
3.	Vörös	<p><u>Színe halvány rubinpirostól mélygránátvörösig változhat, Illatában egyaránt megjelenhetnek a fajtákra jellemző primer gyümölcsös, fűszeres aroma jegyek, a hordós érlelésből adódó fás, édesfűszeres karakterek és az esetleges palackos érlelésből fakadó tercier jegyek.</u></p> <p><u>Ízében száraz, közepes sav, közepes-magas tannin, valamint erőteljesebb közepes-telt test jellemzi. Komplex ízvilágúak, ahol a gyümölcsös, virágos és fűszeres aromák egyaránt jelen lehetnek. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek az ászkolás hordós, édesfűszeres, pörkölési aromái is.</u></p> <p>Színe halványpirostól mélyvörösig változhat, testesek, komplex ízvilágúak, ahol a gyümölcsös és fűszeres aromák egyaránt jelen lehetnek. Harmonikus, lágy savak jellemzik. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek az ászkolási illatok is.</p>
4.	Késői szüretelésű fehér	<p><u>Színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Illatában a maradék cukortartalomtól függően intenzív gyümölcsös jegyeiktől a fűszeres, mézes aszalt gyümölcsökig terjed, amik az esetleges fahordós érlelés jegyeivel egészülhet ki.</u></p> <p><u>Ízében Élénk savtartalom mellett a maradék cukortartalomtól függően íze és aromája a zamatós gyümölcsötől, a fűszeres, mézes, édes gyümölcsig terjedhet, ami kiegészülhet az érleltebb, teltebb aromákkal és az esetleges hordós érlelés jegyeivel.</u></p> <p>Színe a világos arany színtől a mélyarany színig változhat. Élénk savtartalom mellett a maradék cukortartalomtól függően íze és aromája a zamatós gyümölcsötől, a fűszeres, mézes, édes gyümölcsig terjedhet, ami kiegészülhet az érleltebb, teltebb aromákkal.</p>
5.	Classicus fehér	<p><u>Színe a zölde citromtól az aranyáig változhat.</u></p> <p><u>Illatában és zamatában intenzív, friss, könnyed primer gyümölcsös (citrusfélék, grapefruit, alma, csonthéjasok stb.) jelleg dominál, mely virág, méz és fűszeres jelleggel egészülhet ki. Közepesen testes, karakteres, élénk savgerincű borok. Ízében az illat aromajegyei köszönnek vissza, emellett a hosszabb érlelés után ászkolásból adódó aroma jegyek jelenhetnek meg.</u></p>

		<p><u>Legalább közepesen hosszan tartó ízérzet jellemzi.</u> Színe a zöldesfehértől az aranysárgáig változhat. Illatában és zamatában intenzív, friss, könnyed gyümölcsös (citrusfélék, grapefruit stb.) jellegű, virág, méz és fűszeres jelleggel kiegészülhet. Telt, karakteres, finom, élénk savgerincű borok. Hosszabb érlelés után ászkolt illatok, finom zamatok jelenhetnek meg. Hosszan tartó ízérzet jellemzi</p>
6.	Classicus rozé	<p>Színe halvány rózsaszíntől a halvány hagymahéjig változhat. <u>Illatában, Friss, üde, intenzív, gazdag primer, gyümölcsös jegyek dominálnak. Ízében száraz, élénk savakkal rendelkező, könnyed-közepesen testes borok, aromáiban a friss, primer gyümölcsös jegyek dominálnak. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.</u> Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, üde, intenzív, gazdag gyümölcsös zamatú, ropogós szép savakkal rendelkező borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek</p>
7.	Classicus vörös	<p><u>Színe a világos rubintól a mély gránátvörösre változhat.</u> <u>Illatában Ízvilága komplex, a fimon gyümölcsös - elsősorban a kék és piros bogyógyümölcsökre (szilva, szeder, fekete ribizli, málna, meggy stb.) jellemző - aromáktól, az intenzív fűszeres, földes aromáig terjedhet. Aromáiban mind a primer, mind a fejlődő esetleg palackos érlelés jegyei egyaránt megjelenhetnek.</u> <u>Ízében közepes sav, közepes vagy kicsit teltebb test, közepes- integrált tannin érezhető. Ízében az illat komplex, elsősorban a kék és piros bogyógyümölcsökre (szilva, szeder, fekete ribizli, málna, meggy stb.) jellemző – aromái mellett intenzív fűszeres, földes jegyek jelenhetnek meg, valamint a hordós érlelés visszafogott jegyei. Aromáiban mind a primer, mind a fejlődő esetleg palackos érlelés jegyei egyaránt megjelenhetnek. Hosszantartó ízérzet jellemzi.</u> Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat. Ízvilága komplex, a fimon gyümölcsös – elsősorban a kék és piros bogyógyümölcsökre (szilva, szeder, fekete ribizli, málna stb.) jellemző – aromáktól, az intenzív fűszeres aromáig terjedhet. Karakterük a bársonyostól a testesig terjedhet selymes savakkal és finom tanninokkal. Hosszantartó ízérzet jellemzi</p>
8.	Classicus vörös Redy	<p>Színe a fiatal vörösborokra jellemző közepes árnyalatú lilás vagy rubin színtől a közepesen mély szín világig. Illatában fiatal, maximum fejlődő aroma jegyeket mutat, az elsődleges piros és feketebogyós gyümölcsök a meghatározók, melyet kis virágosság, fűszeresség és az enyhe hordó használatra utaló visszafogott fás jegyek egészíthetnek ki. Szájban száraz, közepes-játékos sav szerkezettel bír, melyhez maximum közepes- integrált tannin és könnyed-maximum közepes test párosul. Ízvilágában, lendületes, a bor fiatalos jellegéből adódó, primer, gyümölcsös jegyek dominálnak, melyet nem túlzó virágos, enyhén fűszeres jegyek egészíthetnek ki, háttérben az esetleges rövid ászkordós érlelésre utaló visszafogott fás, édesfűszeres aromákkal.</p>
9.	Classicus késői szüretelésű fehér	<p><u>Színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat.</u> <u>Illatban érett, mély aromák jellemzik, érett-túlérett gyümölcsök, fűszeres, mézes, virágos aromák, valamint aszalt gyümölcsös jegyek fedezhetők fel.</u> <u>Ízében Élénk savtartalmú, testesebb, intenzív mély aromákkal rendelkező bor, ahol az érett gyümölcsös, fűszeres, mézes, valamint az aszalt gyümölcsös ízjegyek jelennek meg. Esetenként a visszafogott hordóhasználatból adódó fás jegyek is megjelenhetnek.</u> Színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Élénk savtartalmú, testesebb, intenzívebb, teltebb íz és aromaanyagok jellemzik, ahol a gyümölcsös, a fűszeres, mézes valamint az aszalt gyümölcsös íz és illatjegyei is megjelennek.</p>
10.	Premium fehér	<p><u>Színe a világos citromsárgától az aranysárgáig terjedhet.</u> <u>Illata igen összetett, egyaránt tartalmazhatnak primer és fejlődő aroma jegyeket, elegáns, érett gyümölcsös és krémes jellemzőkkel, valamint a fahordós érlelés jegyeivel.</u> <u>Ízében száraz, Testes, érlelt borok, ízében az illat komplex aroma jegyei köszönnek vissza, a fahordós érlelés jegyeivel kiegészülve. Idővel a palackos érlelés jegyei érezhetőek bennük.</u> Színe a világossárgától az aranyig terjedhet. Illat és zamatanyagai igen összetettek, elegáns, gyümölcsös és krémes jellemzőkkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.</p>

11.	Premium vörös	<p><u>Színe a világos rubintól a mélysötét gránátvörösre változhat, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Illatában intenzív gyümölcsösség jellemzi (cseresznye, meggy, málna, szamóca, szilva, fekete ribizli, szeder stb.), mely aszalt gyümölcsös és lekváros jegyekkel párosulhat, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres, akár csokoládés és enyhe földes aromákkal, valamint a hordós érlelésből adódó fás, édesfűszeres jegyekkel.</u></p> <p><u>Ízében száraz, Testes, koncentrált borok, minimum közepes savszerkezettel, magas, bársonyos, selymes-integrált tanninnal, igen összetett ízvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség (cseresznye, meggy, málna, szamóca, szilva, fekete ribizli, szeder stb.), az aszalt gyümölcsökre és lekvárra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres, akár csokoládés és enyhe földes íz és zamatanyagokkal. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek. Hosszan tartó ízérzet jellemzi, az átlagosnál hosszabb érlelési potenciállal kell rendelkeznie.</u></p> <p>Színe a világos rubintól a mélysötét vörösre változhat, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség (cseresznye, meggy, málna, szamóca, szilva, fekete ribizli, szeder stb.), az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres, akár csokoládés íz és zamatanyagokkal. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.</p>
12.	Premium késői szüretelésű fehér	<p><u>Színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Illatában, mély érett gyümölcsös, mézes, fűszeres, eseteként aszaltgyümölcsös jegyek jellemzik.</u></p> <p><u>Ízében Testes, telt, összetett, intenzív íz világgal rendelkező borok, ahol az érett gyümölcs, a fűszeres, mézes és az aszalt gyümölcsökre jellemző íz jegyek jelenhetnek meg. Esetenként a visszafogott hordóhasználatból adódó fás jegyek is megjelenhetnek.</u></p> <p>Színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Testes, telt, összetett, intenzív íz és zamatvilággal rendelkező borok, ahol az érett gyümölcs, a fűszeres, mézes és az aszalt gyümölcsökre jellemző íz és zamatanyagok jelenhetnek meg.</p>
13.	Super Premium vörös	<p><u>Színe mély rubinvörös, akár bíborvörös, lilás árnyalatokkal.</u></p> <p><u>Illatában közepesnél intenzívebb, fejlődő vagy fejlett jegyeket mutat, aromáiban összetett, elsősorban még a primer jegyekből adódó érett gyümölcsös jelleg, a cabernet franc-ra jellemző kökény, erdei szamóca, szilva, feketecseresznye, cigánymeggy dominálnak, de már előfordulhat enyhén aszalt gyümölcsökre és lekvárra jellemző érlelt jegyek valamint fűszeres, borsos, földes jegyek egyaránt, melyek a hordós érlelésből adódó étcsokoládés, édesfűszeres, pörköléses, dohányos jegyekkel egészülhetnek ki.</u></p> <p><u>Ízében száraz, élénk, érett savszerkezet, magas- bársonyos, selymes- integrált tannin, testes, telt, vastag, sűrű textúra, magasabb alkohol érzet és koncentrált, komplex aromakaraktisztika jellemzi a bort. Összetett aromáiban az illat jegyeivel kell egyensúlyban lennie, azaz a fajtára jellemző érett, kökény, erdei szamóca, szilva, feketecseresznye, cigánymeggy gyümölcsös jegyei mellett előfordulhat már helyenként lekváros, aszalt gyümölcsös palackos érlelésre utaló jegyek, valamint fűszeres, borsos, földes jegyek egyaránt, melyek a hordós érlelésből adódó étcsokoládés, édesfűszeres, pörköléses, dohányos jegyekkel egészülhetnek ki. A bort mindenképpen hosszú utóíz jellemzi, nagyformátumú, elegáns, komplex bor, kiemelkedő éresi potenciállal.</u></p> <p>Színe mélyvörös, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Testes, vastag, igen összetett és intenzív íz- és zamatvilággal, ahol a gyümölcsös jelleg, a cabernet franc-ra jellemző kökény, erdei szamóca, szilva íz- és zamatanyagok dominálnak, aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző érlelt ízekkel és zamatokkal kiegészülve, hosszú utóízekkel. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek. Nagyformátumú, elegáns bor.</p>

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08	min. 3,5
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08	min. 3,5

A maximális kénessav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p><u>Színe a halvány citromsárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges friss, gyümölcsös, virágos aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult, élesztős, kekszes, tósztos másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szén-sav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát, mely élénk savszerkezettel párosul.</u></p> <p><u>Színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szén-sav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.</u></p>
2.	Rozé	<p><u>színe a világos rózsaszíntől a halvány hagymahéjig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös, virágos és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult élesztős, kekszes, tósztos másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szén-sav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát, amihez kellemes savegyensúly társul.</u></p> <p><u>színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.</u></p>

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08	1-2,5
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08	1-2,5

A maximális kénessav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldesfehértől az aranysárga színig terjedhet, minden esetben primer gyümölcsös illatú és ízű, üde, élénk savtartalommal. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek. Színe a zöldesfehértől az aranysárga színig terjedhet, minden esetben gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
2.	Rozé	Színe halvány rózsaszíntől a halvány hagymahéjig terjedhet, primer gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű, élénk savszerkezettel párosulva. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek. Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Vörös	nincs	nincs
4.	Késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
5.	Classicus fehér	nincs	édesítés
6.	Classicus rozé	nincs	édesítés
7.	Classicus vörös	nincs	édesítés
8.	Classicus vörös Redy**	- a Kékoportó szőlőfajta arányának 51-66% között kell lennie - a Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt szőlőfajták arányának 20-49% között kell lennie - az egyéb szőlőfajták arányának 0-14% között kell lennie	édesítés
9.	Classicus késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
10.	Premium fehér	nincs	édesítés
11.	Premium vörös	Legalább 1 évig fahordóban kell érlelni. Kadarka, valamint Portugieser fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi premium borok esetében	édesítés

		legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni a borokat.	
12.	Premium késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
13.	Super Premium vörös	Legalább 2 évig kell érlelni, amelyből a fahordóban történő érlelés ideje legalább 1 év	édesítés

*Félédes, édes, félszáraz borokat csak az ennek megfelelő természetes eredetű cukortartalommal rendelkező szőlőből, kizárólag Hárslevelű, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály, illetve Tramini fajtákból lehet készíteni.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség, rügyterhelés

Az alábbi termesztéstechnológiával termelt szőlőből készülhetnek a termékek:

1. BOR

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
1. 2. 3. 4.	Fehér Rozé Vörös Késői szüretelésű	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tó/ha	
5. 6. 7. 8. 9.	Classicus fehér Classicus rozé Classicus vörös Classicus vörös Redy Classicus késői szüretelésű	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser*	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tó/ha	bakművelésnél legfeljebb 8 rügy/m ² egyéb művelésmódnál legfeljebb 6 rügy/m ² , de legfeljebb 20 rügy/tőke
10. 11. 12. 13.	Premium fehér Premium vörös Premium késői szüretelésű Super Premium vörös	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább	legfeljebb 6 rügy/m ² terhelésű, de legfeljebb 15 rügy/tőke

		GDC** sylvoz** moser**	5 000 tő/ha	
--	--	------------------------------	-------------	--

* 2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

** -gal jelölt művelésmódú ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készülhet villányi termék.

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
1. 2.	Fehér Rozé	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha	

* 2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

** -gal jelölt művelésmódú ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készülhet villányi termék.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
1. 2.	Fehér Rozé	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha	

* 2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

** -gal jelölt művelésmódú ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készülhet villányi termék.

2. Szüret módja és a szőlő minősége

Valamennyi termékkategória és terméktípus kíméletes szürettel, válogatott szőlőből készül.

A termékek az alábbi minimális természetes cukortartalmú szőlőből készíthetőek:

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%
3.	Vörös	14,9 MM° - 9 V/V%
4.	Késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %
5.	Classicus fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
6.	Classicus rozé	14,9 MM° - 9 V/V%
7.	Classicus vörös	14,9 MM° - 9 V/V%
8.	Classicus vörös Redy	14,9 MM° - 9 V/V%
9.	Classicus késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %
10.	Premium fehér	Hárslevelű, Rajnai rizling, Sauvignon blanc és Tramini esetén: 20 MM° - 12,83 V/V% Olasz rizling esetén: 19 MM° - 12,08 V/V% Chardonnay esetén: 18,5 MM° - 11,71 V/V% Ottonel muskotály és Sárga muskotály esetén: 18 MM° - 11,34 V/V%
11.	Premium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, és Merlot esetén: 20 MM° - 12,83 V/V% Kékfrankos, Pinot noir, Syrah és Zweigelt esetén: 19 MM° - 12,08 V/V% Kadarka és Kékoportó esetén: 17,5 MM° - 10,97 V/V%
12.	Premium késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %
13.	Super Premium vörös	20 MM° - 12,83 V/V%

2. PEZSGÓ

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%

A szüret kezdési időpontja az aktuális borpiaci év első napja. Az a termék, ami augusztus 1. napja előtt szüretelt szőlőből készült „Villány” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és Villány OEM-ként nem hozható forgalomba. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az illetékes minisztérium hozzájárulása alapján az előzőektől el lehet térni.

A szüret kezdési időpontját a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg. Az a termék, ami a Tanács által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült „Villány” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és Villány OEM-ként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A villányi körülhatárolt terület meghatározása:

- Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kisharsány, Kistótfalu, Márfa, Nagyharsány, Nagytótfalu, Palkonya, Siklós, Szava, Túrony, Villány, Villánykövesd, Vokány településeknek szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	<u>legfeljebb 14 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>
2.	Rozé	<u>legfeljebb 14 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor</u> legfeljebb 14 t/ha termés <u>hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető</u>
3.	Vörös	<u>legfeljebb 14 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor</u> legfeljebb 14 t/ha termés <u>hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető</u>
4.	Késői szüretelésű	<u>legfeljebb 13 t/ha vagy 90 hl/ha seprős újbor</u>
5.	Classicus fehér	<u>legfeljebb 13 t/ha vagy 90 hl/ha seprős újbor</u> legfeljebb 13 t/ha termés <u>hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető</u>
6.	Classicus rozé	<u>legfeljebb 13 t/ha vagy 90 hl/ha seprős újbor</u> legfeljebb 13 t/ha termés <u>hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető</u>
7.	Classicus vörös	<u>legfeljebb 13 t/ha vagy 90 hl/ha seprős újbor</u> legfeljebb 13 t/ha termés <u>hozamú szőlőből nyert,</u>

		legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
8.	Classicus vörös Redy	legfeljebb 13 t/ha vagy 90 hl/ha seprős újbort legfeljebb 13 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
9.	Classicus késői szüretelésű	legfeljebb 9,3 t/ha vagy 70 hl/ha seprős újbort legfeljebb 9,3 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 70 hl/ha seprős újborból készíthető
10.	Premium fehér	legfeljebb 8,5 t/ha vagy 60 hl/ha seprős újbort
11.	Premium vörös	legfeljebb 8,5 t/ha vagy 60 hl/ha seprős újbort legfeljebb 8,5 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
12.	Premium késői szüretelésű	legfeljebb 6 t/ha vagy 45 hl/ha seprős újbort legfeljebb 6 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 45 hl/ha seprős újborból készíthető
13.	Super Premium vörös	legfeljebb 5 t/ha vagy 35 hl/ha seprős újbort legfeljebb 5 t/ha termés hozamú szőlőből legfeljebb 35 hl/ha seprős újborból készíthető

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	legfeljebb 14 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbort legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	Rozé	legfeljebb 14 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbort legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	legfeljebb 14 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbort legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	Rozé	legfeljebb 14 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbort legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kadarka, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Késői szüretelésű	Hárslevelű, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Tramini
5.	Classicus fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelini
6.	Classicus rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

7.	Classicus vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
8.	Classicus vörös Redy	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
9.	Classicus késői szüretelésű	Hárslevelű, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Tramini
10.	Premium fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Tramini
11.	Premium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
12.	Premium késői szüretelésű	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
13.	Super Premium vörös	Cabernet franc

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Villányi borvidék, mint lehatárolt termőhely szőlőültetvényei, a környező síkságból kiemelkedő Villányi-hegység déli kitértségű lankáin kb. 25 km hosszan terülnek el.

A termőhely földrajzi helyzete alapján kimagasló mennyiségű és időtartamú napsugárzásban részesül, melyet a hőmérsékleti adatok is igazolnak. A középhőmérséklet kb. 11°C, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 17,5°C. A hidegebb évszakokban a területen gyakori a köd, de a középhőmérséklet – 1°C alá nem süllyed. A csapadék évi mennyisége a sokéves átlag alapján 700 mm. Éghajlati szempontból két hatás érvényesül, keveredik a kontinentális és a mediterrán éghajlat, a szőlőborította déli lejtőkön elsősorban a mediterrán hatás érvényesül. Mérsékelt nedves vidék enyhe téllal, ahol a csapadék eloszlása viszonylag egyenletes. Éghajlata összességében kedvező a szőlőtermesztés számára. A hőmérsékletingadozás kicsi. Az uralkodó szél északi és észak-nyugati, de gyakori a nyugat-kelet irányú levegőmozgás is.

A Villányi-hegység alapkőzetét tekintve középső-triász kori mészkőből és dolomitből, jurakori tengeri üledékből származó mészkőből, valamint az alsó-kréta időszakban képződött mészkőből áll. Az alapkőzeten a Villányi borvidék túlnyomó részén csernozjom barna erdőtalaj alakult ki. A pleisztocén időszakban, a hideg, száraz éghajlatú stádiumokban kialakult lösz és löszszerű „lejtőüledék” képezi a talajok anyakőzetét. Mészben való gazdagságából adódóan könnyen aprózódik és mállik, ezért rajta termékeny talajtakaró jött létre. Ennek megfelelően a talajtakaró a lejtőkön változó vastagságú mészben gazdag agyagos lösz, melyeket a fennsík jellegű hegytetőn több helyen redzina vált. Az alapkővön található altalaj vastagsága dűlönként eltérő. A termőhelyet általában jellemzi, hogy viszonylag vastag, tápanyagokban gazdag talaj takarja az alapkőzetet.

b) Emberi tényezők:

A villányi termőhelyen a bortermelés a régmúltra tekint vissza. Feltehetően már a kelták idejében is folyt szőlőtermesztés ezen a területen, de bizonyítottan a római időkben vonták természetbe a vidék kitűnő adottságú területeit, melyek kivétel nélkül a mai napig szinte folyamatos művelés alatt állnak, álltak.

A római időkben a borvidék a Sopianae provincia része volt, ahol Probus császár jóvoltából igen komoly hangsúlyt fektettek a szőlők telepítésére, művelésére. Az első írásos anyag, mely a fentieket igazolja egy oltárkövön található, melyet a Szársomlyó-hegy lábánál került elő. A felirat egy 400 arpensis (kb. 50 hektár) nagyságú szőlőültetvény telepítését dokumentálta, ami a rómaiak tartós jelenlétét és szőlőművelésük fejlettségét bizonyítja a borvidék mai területén.

IV. Béla király 1249-ben a tatárjárás után a szársomlyói vár alapítólevelében tett említést Harsány határát övező szőlőkről. A tatárjárást követő évszázadokból fennmaradt iratok mind említik a villányi szőlőket és ezzel a szőlőművelés folyamatosságát tanúsítják.

A török hódoltság jelentősen átalakította a környék bortermelését. Ugyanakkor még a török uralom alatt is egy jó ideig fennmaradt a szőlőművelés, amelyet a korabeli adóösszeírások és más iratok bizonyítanak. Az elnéptelenedett falvakat törökökkel, szlávokkal és rácokkal, telepítették be, akik magukkal hozták

kultúrájukat és szőlőtermesztési, valamint borkészítési hagyományait. A mai ismereteink szerint a rácoknak köszönhető az első Kadarka ültetvények telepítése, mely a mai napig jelen van a borvidék fajtaösszetételében. A fentiekén túl a vörösborok készítésének menetét is jelentősen befolyásolták, a rácok hozták magukkal a balkáni vörösborkultúra sajátos ismereteit a XV. századtól kezdődően. Így a nevükhöz fűződik a héjon erjesztés technológiájának elterjedése, és a villányi vörösborkultúra alapjainak megteremtése.

A török uralom alatt megfogyatkozott népesség pótlására a 1740-es évektől folyamatosan és szervezeten pótolták a lakosságot főleg német nemzetiségűekkel, akik magukkal hozták szőlőtermesztési és borkészítési szokásaikat, valamint fajtáikat. A németek betelepülése döntő fordulatot hozott a borvidék szőlő és bortermelésében. Nekik köszönhető, hogy a borvidéken elterjedt a Kékoportó szőlőfajta (bora a Portugieser), mely még ma is az ültetvényfelület jelentős részét teszi ki. Szakértelmüknek és szorgos munkájuknak köszönhetően jelentős minőségi változás következett be és ismét felvirágzott a környék szőlő és bortermelése. A fejlődés a pincék és prэшázak tekintetében is megmutatkozott. A betelepült német nemzetiségűeknek köszönhető java részt a villányi, a villánykövesdi, valamint az 53 műemlékké nyilvánított pincéből álló palkonyai pincesor is.

A borvidék egyik napjainkban is fontos helyet betöltő fajtája a Kékfrankos is ebben az időszakban kezdett elterjedni a borvidék területén.

A villányi borok kiváló minőségét jelzi, hogy már az 1800-as évek közepén eljutottak a tengerentúlra. Az országutak kiépítésével és a kereskedelmi kapcsolatok erősödésével a borkereskedelem 1850 után ugrásszerű fejlődésnek indult, amelynek következtében a villányi borok Európa számos piacára eljutottak és ismertté váltak.

A villányi szőlő és bortermelés fejlődését a filoxéravész törte meg. A filoxéra járvány után a szőlő és bortermelés jelentősen korszerűsödött, új fajták és új módszerek kerültek előtérbe. Ebben az időszakban jelentek meg a borvidéken az időközben világfajtává vált francia fajták, mint a Cabernet franc, a Cabernet sauvignon, a Merlot vagy a Pinot noir, amelyeket a hagyományos fajták mellett már ekkor telepítettek.

A II. világháború után ismét átalakult a villányi szőlőtermesztés, ahol négy évtizeden keresztül a nagyüzemi gazdálkodás vált meghatározóvá. Ugyanakkor még egy ideig a korszerű borkészítési és borkezelési technológia jellemezte a nagyüzemi bortermelést is. A szőlőültetvény átalakítások következtében a korábban domináns vörösbort adó fajta a Kadarka, jelentősen visszaszorult, helyét átvette a Kékoportó, ami mellett jelentős Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc és sauvignon, valamint Zweigelt ültetvényeket hoztak létre. A fehérbort adó fajták közül az Olasz rizling válik dominánssá, mellette a Bánáti rizling és a Hárslevelű található meg nagyobb felületen.

Az 1980-as évek végén felbomló nagyüzemi szőlőtermesztést felváltotta a kisüzemi szőlő és bortermelés, ahol a minőségi szempontok váltak meghatározóvá. A villányi borok minőségfejlődése a 2005-ben bevezetett Villányi, Villányi classicus és Villányi premium termékhierarchiával és a hozzájuk kapcsolódó kiemelt eredetvédelmi szabályozással csúcsonodott ki. 2014-ben a legmagasabb minőségi kategória létrehozása, a Villányi super premium borok típusának bevezetése teszi teljessé a Villányi eredetmegjelöléssel ellátott termékeinek hierarchiáját, ahol a legmagasabb minőség a legmagasabb

értékkel párosul. A super premium borok Cabernet franc fajtából készülnek, amelyek az elmúlt évtizedek alatt a borvidéken dolgozó szőlő- és bortermelők munkája, a fajta és a termőhely adottságai között kialakult összhangnak köszönhetően a villányi termőhely vezértermékévé váltak; méltán megérdemelik azok kiemelését és a villányi termékhierarchia csúcspozícióját.

2. A borok leírása:

A Villányi fehér, rozé és vörösborok íz és illatvilágának közös jellemzője a gyümölcsös karakter, ami fehér és rozé borok esetében a frissességgel párosul, vörösborok esetében teltséggel, komplexebb, fűszeres jelleggel egészül ki.

A Villányi classicus borok az előző típushoz képest ízében és illatában intenzívebb gyümölcs, illetve fűszeres jelleg figyelhető meg, összetettebb aromaanyagokkal, teltebb, karakteresebb, finom savakkal rendelkező borok. A vörösborok testesebbek, tanninban gazdagabbak.

A Villányi premium borok testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző, sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárokra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei színében, ízében és illatában minden esetben megjelennek.

A Villányi super premium borok, amelyek 100%-ban Cabernet franc fajtából készülnek, hűen tükrözi a Villányi borvidék különleges adottságait. Nagy formátumú bor, testes, vastag, komplex bor, elegáns, amelyben megjelenik a Villányra jellemző kedvesség, kerekesség, gyümölcsösség. A bor hosszú utóízzel bír és hosszabb távú érlelésre is alkalmas.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához.

A borvidékre jellemző éves hőösszeg, ami elérheti a 2000 °C aktív hőösszeget, lehetővé teszi, hogy a fehér borszőlő mellett a kései érésű, színanyagban gazdag, vörösbort adó szőlőfajták is nagy biztonsággal beérjenek, és kitűnő minőséget produkáljanak a Villányi-hegység ültetvényeiben. A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhető, hogy szinte minden évben túlrejt szőlő is szüretelhető, amelynek következtében igen elterjedtek a borvidéken a késői szüretelésű borok.

A borvidék fajtaösszetétele az évtizedek, illetve évszázadok során folyamatosan alakult, melynek egyik fontos vízváltója volt a XX. század eleje, a filoxéravész követő időszak volt, mivel az addig hagyományosnak mondható szőlőfajták mellett megjelentek a mai értelemben vett világfajták is. Így ezek termesztése a borvidéken több mint százéves múltra tekint vissza.

A Villányi borvidék elsősorban vörösborai miatt vált ismertté és nemzetközi hírűvé, de a természeti adottságai hagyományosan a fehérborok számára is kedvezőek. A vörösbort adó szőlőfajták változatos palettájának köszönhetően, a rozé borok is szép számmal megtalálhatók a borvidék szortimentjében. Magyarországon a Villányi borvidék az egyik olyan borvidék, amelyik nagy hagyományokkal rendelkezik a siller készítés terén. A siller borok jellegüket tekintve a rozé és a vörösborok között találhatók. A vidéken az 1800-as évek második felében főként kadarkából igen számottevő volumenben készültek siller borok. Ez a fajtaszortiment mára kiegészült a francia fajtákkal és a kékfrankossal.

Az éghajlati adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok, valamint a bemutatott, a termőhelyhez kiválóan alkalmazkodó hagyományos természetű fajták együttesen eredményezik a jellegzetes zamátú, finom savgerincű, gyümölcsös-fűszeres borokat, vörösborok esetében pedig a tanninban, színanyagban gazdag, testes, harmonikus borokat. Az alkalmazott szőlőtermesztés technológia, az évszázadok során kialakult középmagas művelésmódok továbbfokozzák a természeti és fajtaadottságokat a cukor, a színanyag és a tannintartalom tekintetében.

A vörösborok a mai napig az úgynevezett hagyományos eljárással készülnek. A magas minőséget adó villányi vörösbor készítő technológia közel 300 éves múltra tekint vissza. Így a villányi borok minőségét az évszázadok alatt felhalmozott szaktudás garantálja. Az 1980-as évek második felétől jellemző minőségjavító munka, a hegyoldalak legkiválóbb ökológiai adottságokkal rendelkező dűlőinek betelepítése, a termőhelyhez leginkább összhangban lévő szőlőfajtákkal magas tőszámú ültetvények létrehozása, a hagyományos művelésmódok és a szigorú terméskorlátozás alkalmazása, valamint a modern technológiával feldolgozott szőlő fahordós érlelése vezetett oda, hogy a borvidéken kialakult a Villányi, Villányi classicus, Villányi premium és Villányi super premium borok termékhierarchiája.

A villányi borok 1980-as évek végétől megfigyelhető markáns minőségi fejlődése számos elismerést kapott: Villány A szőlő és a bor városa (1987), „Az Év Bortermelője” címet 1991-es alapítása óta eddig négy alkalommal villányi termelőnek ítelték oda, „Az Év Pincészeté” elismerésben - 2002-es fennállása óta - már szintén részesült villányi borászat. A villányi borok kiváló eredményekkel szerepelnek a hazai és nemzetközi borversenyeken. Ennek következtében a villányi borok magas presztízsű termékekké váltak a fogyasztók körében.

2. PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A VII./A./1. pontban már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Villányi borvidéken a pezsgőgyártás 100 éves múltra tekint vissza. A Schaumburg-Lippe hercegi uradalom alapított először pezsgőgyárat a borvidéken 1912-ben. A pezsgőgyár az I. világháborúig prosperált, Crémant Rose és Crémant Blanc pezsgőkkel nagy sikerekre és országos hírnévre tettek szert. A pezsgőgyárat később a Littke család vásárolta meg és üzemeltette. A pezsgőkészítés hagyományait elevenítették fel a villányi termelők, amikor újra bevezették a villányi pezsgőt a piacra.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A villányi pezsgő alapvetően tradicionális eljárással, palackban erjesztéssel készül, amelynek következtében az elsődleges gyümölcsös illatok mellett a másodlagos ízek és zamatok is szépen kialakulnak.

2. A borok leírása:

A hosszabb érlelés következtében színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az autólízis során keletkező illatjegyekkel és az érlelés során kialakuló másodlagos aromákkal. Üde savakkal rendelkező zamatgazdag pezsgők.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

A hosszú vegetációs időszak, a magas hőösszeg optimális körülményeket biztosít ahhoz, hogy a pezsgők alapborát adó szőlők megfelelően beérjenek és még az üde savaik is megmaradjanak.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a villányi pezsgő egyedi jellegét, ami a második alkoholos erjesztés ellenére megőrzi zamatgazdagságát, a komplex gyümölcsös, illetve fűszeres illat és zamatanyagokat, üde jellegét és elegáns savtartalmát. A tradicionális pezsgőkészítési eljárásnak megfelelő hosszabb érlelés következtében elegáns, finom másodlagos illatokkal gyarapodott pezsgők jellemzőek a borvidékre.

3. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A VII./A./1. pontban már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Villányi borvidék esetében viszonylag új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgőkészítési hagyományok újraélesztése után, nagy sikerrel vezettek be a villányi termelők a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A villányi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet olyan stádiumban szüretelnek, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

2. A borok leírása:

A villányi szén-dioxid hozzáadásával készült fehér és rozé gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a borban jelenlévő szén-dioxid kiemelne.

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. A termőhelynél kisebb földrajzi egység feltüntetése

A Villány oltalom alatt álló eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a villányi lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

- a lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések)
- Dűlők:

Borvidéki település	Dűlőnév
Diósvizsló	Csikorgó
Hegyszentmárton	Nagy-hegy
Kisharsány	Bocor
	Hajdus
	Hársos
	Hegyalja
Nagyharsány	Dobogó
	Domb-dűlő
	Fekete-hegy
	Konkoly-dűlő
	Kopár
	Ördög-árok
	Remete
Várerdő	
Nagytotfalu	Gombás
	Göntér
	Hajdus
	Mandolás
	Pacsér-hát
	Pakai
	Pillangó
	Tüskés
	Verebes-rét
	Völgyi-dűlő

Borvidéki település	Dűlőnév
Palkonya	Weingarten
Siklós	Akasztófa-dűlő
	Csukma
	Göntér
	Köves-föld
	Macskalyuk
	Makár
	Városhegy
	Zuhánya
Túrony	Sóta
Villány	Calcborg
	Jammertal
	Ördög-árok
	Somssich
	Sterntal (Csillag-völgy)
Villánykövesd	Agancsos
	Ördög-árok

Település feltüntetéssel az alábbi Villányi OEM-sel ellátott borok készíthetők:

- Villányi Classicus
- Villányi Premium
- Villányi Super Premium

Település feltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Dűlőnév csak Premium és Super Premium bor címkéjén jelölhető.

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott dűlőből kell származnia.

2. **Fajtafeltüntetés szabályai**

Fajtafeltüntetéssel történő megkülönböztetés az alábbi termékek, terméktípusok és fajták esetében lehetséges:

- Villányi Classicus fehér bortípus esetében a borkészítéshez felhasznált fajták közül csak:
 - Chardonnay
 - Hárslevelű
 - Irsai Olivér
 - Királyleányka
 - Olasz rizling
 - Ottonel muskotály
 - Rajnai rizling
 - Sauvignon blanc
 - Sárga muskotály
 - Tramini
 - Zöld veltelini

fajták neve tüntethető fel. A többi Villányi Classicus fehér bortípus készítésére felhasználható fajta házasításra alkalmazható, ebben a kategóriában önálló fajtaborként nem készíthető.

- Villányi Classicus rozé, Classicus vörös, Villányi Premium vörös bortípusok a Cabernet franc kivételével, valamint széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő termékkategóriák esetében az összes fajtából készíthető termék fajtafeltüntetéssel.
- Villányi Classicus vörös Redy bortípus nem készül fajtafeltüntetéssel.
- Cabernet franc fajtából készült Villányi Premium és Super Premium bortípus csak „Villányi franc” jelöléssel hozható forgalomba.

Villányi fehér, rozé, siller és vörös bor nem készül fajtafeltüntetéssel.

Késői szüretelésű, Classicus késői szüretelésű és Premium késői szüretelésű bortípusok esetében Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olaszrizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály fajtából készülhet fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett bor.

Fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi Classicus, Premium és a Késői szüretelésű borok, széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.

Villányi Super Premium bor 100%-ban Cabernet franc fajtából „Villányi franc” jelöléssel készülhet.

3. Termékelőállításra vonatkozó előírások

Fehér, Rosé, Vörös, Késői szüretelésű, Classicus fehér, Classicus Rosé, Classicus vörös, Classicus vörös Redy, Classicus késői szüretelésű, Premium fehér, Premium vörös, Premium késői szüretelésű, Super Premium vörös, Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző fehér és rosé valamint fehér és rosé pezsgő terméktípusok Baranya megye hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben állíthatók elő. Pezsgő esetén a pezsgősítés és palackozás Magyarország területén lehetséges.

4. Kiszereles

A Fehér, Rosé, Vörös és a Késői szüretelésű bortípusokat Magyarország hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben lehet kiszerelesni minimum 3 liter úrtartalmú tároló edénybe, melynek anyaga nem lehet üveg. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

A Classicus fehér, Classicus rosé, Classicus vörös és a Classicus késői szüretelésű bortípusokat Magyarország hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben kizárólag üvegbe és bag-in-boxba kiszerelesve lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

A Classicus vörös Redy bortípust Magyarország hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben kizárólag csavarzáras üvegpalackba kiszerelesve lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai. Az egységes megjelenés érdekében a palack és a kapszula típusát a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg.

A Premium fehér, Premium vörös, Premium késői szüretelésű és a Super Premium vörös bortípusokat, valamint a Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző Fehér és Rosé bortípusokat és a Fehér és Rosé pezsgőket csak Baranya megye hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben kizárólag üvegbe palackozva lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

5. Címkézés

Az alábbi összefoglaló táblázat tartalmazza a Villány OEM borok címkézésére vonatkozó különös szabályokat:

1. BOR

Bortípus, vagy felhasznált fajta		Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű bor” • Villányi DHC logó • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • „védett erdetű bor” • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány”
2.	Rosé		
3.	Vörös		
4.	Késői szüretelésű		

			<ul style="list-style-type: none"> • „siller” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • primőr v. újbor** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szűretlen”*** • „termőhelyen palackozva”** • palackos kiszérelés esetén a logó feltüntetése
5. 6. 7. 8. 9.	<p>Classicus fehér</p> <p>Classicus rozé</p> <p>Classicus vörös</p> <p>Classicus vörös Redy***</p> <p>Classicus késői szüretelésű</p>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi classicus bor” • „védett eredetű bor” • Villányi DHC logó <ul style="list-style-type: none"> • évjárat • Classicus vörös Redy esetén a Villányi Redy logó 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve** • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „siller” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • primőr v. újbor** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szűretlen”*** • „termőhelyen palackozva”***
10. 11. 12.	<p>Premium fehér</p> <p>Premium vörös</p> <p>Premium késői szüretelésű</p>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi premium bor” • „védett eredetű bor” • Villányi DHC logó <ul style="list-style-type: none"> • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve** • „siller” • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szűretlen”*** • „termőhelyen palackozva”***
13.	<p>Cabernet franc</p> <p>fajtahasználat esetén</p>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi premium bor” • „védett eredetű bor” • a főcímkén: Villányi DHC logó • Villányi franc logó a front címkén • a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelője: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve** • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v.

		<p>harmony.”</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fő címkén: Villányi Borvidék Villányi Franc leírására irányító elektronikus azonosító kód. <ul style="list-style-type: none"> • évjárat 	<p>„hordóban erjesztett”^{**}</p> <ul style="list-style-type: none"> • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt^{**} <ul style="list-style-type: none"> • „szűretlen”^{***} • „termőhelyen palackozva”^{***}
14.	Super Premium vörös	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi super premium bor” <ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű bor” • a főcímkén: Villányi DHC logó (kikerics) • Villányi franc logó a front címkén • a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelője: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.” • A fő címkén: Villányi Borvidék Villányi Franc leírására irányító elektronikus azonosító kód. <ul style="list-style-type: none"> • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve^{**} • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”^{***} <ul style="list-style-type: none"> • „barrique”^{***} • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”^{**} • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt^{**} <ul style="list-style-type: none"> • „szűretlen”^{***} • „termőhelyen palackozva”^{***}

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

*** az egységes termék megjelenés érdekében a címke adattartalmát, formátumát és kivitelezőjét a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg.

2. PEZSGŐ

Bortípus		Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1. 2.	Fehér Rozé	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű” • Villányi DHC logó 	<ul style="list-style-type: none"> • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „blanc de blanc”^{***} • „blanc de noir”^{***} • „nyerspezsgő”^{***} • „termelői pezsgő”^{***}

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

3. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1. 2.	Fehér Rozé	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű” • Villányi DHC logó 	<ul style="list-style-type: none"> • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány”

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

6. Villányi DHC logó

A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába a Classicus bor, a Premium bor, a Super Premium bor, a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és a pezsgő jelképét, a magyar kikerics (*Colchicum hungaricum*) növényről készült 1. ábrán szereplő logót kell elhelyezni. Villányi bor esetében üvegpalackos kiszerelésű termék címkéjén a logó feltüntethető az alábbi előírások szerint.

A logó külső kettős körében foglal helyet a „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” kifejezés. Szabálytalan formájú (tépett alsó szélű, romboid, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logót a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni. A logót az adott címkével harmonizáltan (szín, betűtípus használata) kell elkészíteni és elhelyezni. A logó grafikai megjelenése legalább 2,0 cm, legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet.



1. ábra: Villányi DHC logó

7. Villányi Redy logó

Classicus vörös Redy bor esetén kötelező a 2. ábra szerinti logó használata a címkén.



2. ábra: Villányi Redy logó

8. Villányi franc logó

Premium és Super Premium Cabernet franc borok esetén kötelező a 3. ábra szerinti logó használata a front címkén. A logó grafikai megjelenése legalább 2,0 cm legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet, amelyet a front címke jobb alsó harmadában kell elhelyezni. A főcímkén az 1. ábra szerinti Villányi DHC logót a feltüntetésére vonatkozó előírásoknak megfelelően kell elhelyezni, valamint az alábbi mondatot kell feltüntetni: a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelőjét: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.”



3. ábra: Villányi franc logó

9. A „siller” hagyományos kifejezés feltüntetése a bortípusonként leírt vörösborkészítésre engedélyezett szőlőfajtából készült bor esetében lehetséges.

10. Az évjárat feltüntetésének szabályai: kötelező az évjárat feltüntetése Classicus, Premium, Super Premium és késői szüretelésű borok esetében, amelynek 85 %-ban meg kell egyeznie a címkén feltüntetett évjáráttal. Villányi bor, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében az évjárat feltüntetése nem kötelező.

11. Adatszolgáltatások

Minden parcellát, amely kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településsel vagy dűlővel) ellátott Villányi, Villányi Classicus, Premium vagy Super Premium bor szőlőjét adja, a termelő köteles azt a parcella fekvése szerint illetékes hegybírónak bejelenteni első alkalommal 2012. május 31-ig. A bejelentett parcellát mindaddig az adott kategóriaként kell kezelni, amíg a termelő másként nem nyilatkozik, ami a 2011. augusztus 1. előtt bejelentett parcellákra is vonatkozik.

12. A termékek érzékszervi bírálatát a Villányi Borvidék Borbíráló Bizottság végzi.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Általános Ellenőrzési Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web.: portal.nebih.gov.hu

(2) Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.

Tel.: +36 76 513 713

Fax: +36 76 998 346

e-mail: kormanyhivatal@bacs.gov.hu

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

Baranya Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, József Attila utca 10.

Tel.: +36 72 507 000

Fax.: +36 72 507 012

e-mail: hivatal@baranya.gov.hu

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

Békés Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Derkovits sor 2.

Tel.: +36 66 622 000

Fax: +36 66 622 001

e-mail: vezeto@bekes.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Városház tér 1.

Tel.: +36 46 512 901

Fax: +36 46 512 903

e-mail: hivatal@borsod.gov.hu

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

Csongrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Rákóczi tér 1.

Tel.: +36 62 680 663

Fax: +36 62 680 661

e-mail: vezeto@csongrad.gov.hu

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

Fejér Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Szent István tér 9.

Tel.: +36 22 526 900

Fax: +36 22 526 905

e-mail: hivatal@fejer.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9021 Győr, Árpád út 32.

Tel.: +36 96 795 679

Fax: +36 96 795 605

e-mail: hivatal@gyor.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Piac utca 54.

Tel.: +36 52 504 100

Fax: +36 52 504 105

e-mail: hivatal@hajdu.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Kossuth Lajos út 9.

Tel.: +36 36 521 500

Fax: +36 36 521 525

e-mail: titkarsag@heves.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos utca 2.

Tel.: +36 56 795 764

Fax: +36 56 795 789

e-mail: titkarsag@jasz.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Bárdos László utca 2.

Tel.: +36 34 515 100

Fax: +36 34 795 642

e-mail: hivatal@komarom.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út 9.

Tel.: +36 32 620 702

e-mail: hivatal@nograd.gov.hu

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

Pest Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1052 Budapest, Városház utca 7.

Tel.: +36 1 328 5812

e-mail: pest@pest.gov.hu

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

Somogy Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Nagy Imre tér 1.

Tel.: +36 82 502 600

e-mail: hivatal@somogy.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

Tel.: +36 42 599 300

Fax: +36 42 599 309

e-mail: hivatal@szabolcs.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre utca 7.

Tel.: +36 74 529 871

Fax: +36 74 415 686

e-mail: hivatal@tolna.gov.hu

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

Vas Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Berzsényi Dániel tér 1.

e-mail: kormanyhivatal@vas.gov.hu

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

Veszprém Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
e-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Kosztolányi Dezső utca 10.
Tel.: +36 92 507 700
Fax: +36 92 507 705
e-mail: hivatal@zala.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése,
- A helyi borbíráló bizottság működésének ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján	-	Az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség és annak hegybírója a parcella fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, - Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség és annak hegybírója
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR - Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	a pince helye szerint illetékes hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			

Potenciális terméshozam	Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szüret	- Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés	- Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szüreti bejegyzés Szőlő származási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlő származási bizonyítvány Szüreti bejegyzés	- Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	- Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		Első bor származási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első bor származási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	Hegybíró jelenlétében történő mintavétel vagy hegybíró vagy a borvidéki tanács titkára által hitelesített minta	Mintavételi jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója vagy a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanács titkára
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Villányi Borbíráló Bizottság
Minőségi tanúsítvány	- Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége - Kockázatelemzésen alapuló	- Pincekönyv, Forgalombahozatali engedély bor származási bizonyítvány;	Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

	szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	- Kockázatelemzés - Próbavásárlás	- Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv - Analitikai minősítés jegyzőkönyv	Villányi Borvidék Borbíráló Bizottsága

A Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidék rendtartásban szabályozza.

A Szekszárd OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: **Hegyközségi Tanács Szekszárd**
Cím: **7100 Szekszárd Táncsics Mihály utca 3.**
Telefonszám: **+36-74-410-339, +36-30-419-76-77**
E-mail cím: **htszekszard@gmail.com**
Képviselő: **Bósz Adrián elnök**
Képviselt felek: -

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

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

-

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A fahordós érlelés kötelezettségének eltörlése a bikavér, a prémium bikavér, a prémium vörös, és a prémium óvörös bortípusok esetén

- a) A termékleírás érintett fejezetei:
- II. a borok leírásának 1 pont b) rész
 - III. különös borászati eljárások A. Borkészítés 1 Bor kötelezendően alkalmazandó borászati eljárását Bikavérre vonatkozó rész
 - VIII. további feltételek

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: Az érintett bortípusok készítésénél egyre jellemzőbb a könnyedebb, fűszeres, gyümölcsös stílus, amelyet a technológiai fejlesztések is elősegítettek (pl. tartály, mikrooxidáció). A kadarka fajtánál az érlelési idő csökkentésével lehet biztosítani, hogy az adott tételben egy fiatalabb évjáratot, vagy adott évjáratú bort lehessen házasítani az érvényes házasítási szabályok figyelembe vételével. Így a kadarka fűszeressége, frissessége meg tud jelenni a borban.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. augusztus 1-től forgalomba kerülő bortípusok esetén.

e) standard módosítás igazolása: A módosítás részben érinti az említett bortípusok érzékszervi tulajdonságait, de nem változtatja meg a termék és a termőhely közötti kapcsolatot. A fahordós érlelés kötelezettségének eltörlése nagyobb lehetőséget biztosít a termőhelyi jellegzetességek érvényesítéséhez.

2. Az érlelési idő csökkentése Kadarka fajta esetén

c) A termékleírás érintett fejezetei:

- III. különös borászati eljárások A. Borkészítés 1 Bor kötelezően alkalmazandó borászati eljárását Bikavérre vonatkozó rész

d) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: A kadarka fajtánál az érlelési idő csökkentésével lehet biztosítani, hogy az adott tételben egy fiatalabb évjáratot, vagy adott évjáratú bort lehessen házasítani az érvényes házasítási szabályok figyelembe vételével. Így a kadarka fűszeressége, frissessége meg tud jelenni a borban.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. augusztus 1-től forgalomba kerülő Bikavér bortípus esetén.

e) standard módosítás igazolása: A módosítás részben érinti a Bikavér bortípus érzékszervi tulajdonságait, de nem változtatja meg a termék és a termőhely közötti kapcsolatot. A módosítás nagyobb lehetőséget biztosít a termőhelyi jellegzetességek érvényesítéséhez.

3. Édesítés engedélyezése a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőboroknál

a) A termékleírás érintett fejezete:

- III. különös borászati eljárások

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőboroknál érzékszervi tulajdonságai között a savtartalom érzetének fontos szerepe van. A szüret ideje jellemzően a szőlő technológiai érettségének állapotában történik. A magasabb savtartalom kellő dinamikát illetve magasabb intenzitású illat aromatikát biztosít, ugyanakkor a hozzáadott többlet szén-dioxid egyes évjáratokban túl magas sav érzetet eredményez, melynek kezelésében a természetes savtartalom tompítása helyett megfelelő mennyiségű finomított must sűrítmény hozzáadásának engedélyezésével újra egyensúly biztosítható a borok ízérzetében anélkül, hogy a termőhely által biztosított illat, íz aromák jelentősebben változnának.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. augusztus 1-től forgalomba kerülő szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetén.

e) standard módosítás igazolása: az édesítés engedélyezése nem befolyásolja a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok érzékszervi jellemzőit, mivel az édesítés lehetőségével az egyes évjáratokban jelentkező intenzívebb savérzet lekerekítésének lehetőségét teremti csak meg.

4. Szüret kezdeti időpontjának fix meghatározása

a) A termékleírás érintett fejezete:

- III. Különös borászati eljárások

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: Korábban ezt a Szekszárdi Hegyközségi Tanács határozta meg minden évben. Ennek elhagyásával csökken a bürokrácia.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. augusztus 1-t követő szüretből származó borászati termékekre kell alkalmazni.

e) standard módosítás igazolása: technikai jellegű módosítás, amely nem érinti az egységes dokumentumot.

5. Az öreg tőkék bora kifejezés használat engedélyezése a fehér, rozé, vörös és prémium bikavér bortípusok esetében is

a) A termékleírás érintett fejezete:

VIII. további feltételek

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: Az öreg tőkék kifejezés korlátozás bizonyos bortípusokra nem volt indokolt, ezért a kifejezés használatát valamennyi bortípus esetén lehetővé kell tenni.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. augusztus 1-től forgalomba kerülő fehér, rozé, vörös és prémium bikavér esetén.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem érinti az érintett bortípusok érzékszervi jellemzőit.

6. Kiszereles, forgalombahozatal legkorábbi dátumának módosítása a prémium fehér, a prémium rozé, a prémium vörös, a prémium óvörös, a bikavér és a prémium bikavér bortípusok esetén

a) A termékleírás érintett fejezete:

VIII. további feltételek 3. Kiszereles

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: A forgalomba hozatal első napjának korábbi időpontra hozása összefüggésben van az érlelésre vonatkozó módosítással. A korábbi forgalombahozatal lehetősége az érlelési idő és mód módosításával összefüggésben lehetőséget ad a termelőknek a termőhelyi jellegzetességek változatosabb kifejezésére.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. augusztus 1-től forgalomba kerülő prémium fehér, prémium rozé, prémium vörös, prémium óvörös, bikavér és prémium bikavér bortípusok esetén.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem érinti az érintett bortípusok érzékszervi jellemzőit.

7. Prímőr vagy újbor jelölésű bor forgalomba hozatalára vonatkozó dátum törlése

a) A termékleírás érintett fejezete:

VIII. további feltételek 3. Kiszereelés

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: az egyes évek között tapasztalható évjáráthatások miatt nem határozható meg egységesen a prímőr vagy újbor jelölésű borok első forgalombahozatalának dátuma, ezért indokolt annak eltörlése.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. augusztus 1-től forgalomba kerülő borok esetén.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem érinti az érintett bortípusok érzékszervi jellemzőit.

8. Bikavér, Prémium Bikavér bor készítés előzetes bejelentési kötelezettség törlése.

c) A termékleírás érintett fejezete:

VIII. további feltételek 4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések 4.2.4. pontja

d) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: a palackozás bejelentésének előírása feleslegessé vált, mivel a hegybírók a szükséges ellenőrzéseket a termelők által vezetett adminisztrációból meg tudják tenni.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. augusztus 1-től forgalomba kerülő borok esetén.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

I. NÉV

Szekszárd,

Változat: **Szekszárdi** oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- 14. Fehér
- 15. Rozé
- 16. Vörös
- 17. Bikavér
- 18. Prémium fehér
- 19. Prémium vörös
- 20. Prémium Bikavér
- 21. Prémium Óvörös
- 22. Prémium rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]
1.	Fehér	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	min. 9,0
2.	Rozé	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	min. 9,0
3.	Vörös	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,2	min. 9,0
4.	Bikavér	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
5.	Prémium fehér	min. 11,71	5,6 – 10,0	1,2	min. 11,71
6.	Prémium vörös	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
7.	Prémium Bikavér	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
8.	Prémium Óvörös	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
9.	Prémium rozé	min. 10,9	4,6-10,0	1,2	min.: 10,9
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint					

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Érettségi állapottól és a szüreti időponttól függően a jellemző szín a zöldefehértől az aranysárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat, a telt érlelet mézes jellegig. A lösztalajra jellemző kissé lágyabb karakterű, telt ízű, jó alkohol-cukor-glicerín egyensúlyú fehér borok a borvidék jellemzői.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű szinte kizárólag reduktív technológiával készülő egyéven belül elfogyasztható rozé borok készülnek a borvidékünkön.
3.	Vörös	Hagyományos héjon erjesztett rubint és gránát vörös színű, intenzív illatú vörösborok jellemzőek a borvidékünkön. Mélyrétegű magas mésztartalmú lösz talajon lágyabb karakterű, érett tanninokat bemutató esetenként fahordóban érlelt vörösborokat találhatunk. Kiegyensúlyozott sav-alkohol arány a jellemző.
4.	Bikavér	A színanyag mélytónusú gránát és rubintvörös. Illatban a feketebogyós gyümölcsök és az érett, fűszeres , fahordós és/vagy más érlelési módra jellemző illatok megtalálhatóak. Határozott, harmonikus sav érzet mellett az érett elegáns ízek dominálnak. Fahordós érlelés esetén Figyeltetni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától
5.	Prémium fehér	Válogatott szőlőfürtökből készült, elegáns, teltebb, de kellően intenzív illatú, inkább aranysárgás színű fehérborok tartoznak e kategóriába. A minimum 6 hónapos érlelésnek – mely egyes fajtáknál fahordós is lehet – és a lösztalajnak köszönhetően, jellemzően kissé lágyabb karakterrel, telt ízekkel, jó alkohol – cukor - glicerín egyensúllyal és kiegyensúlyozott sav-alkohol aránnyal rendelkező borok.
6.	Prémium vörös	Válogatott szőlőfürtökből készült, fűszeres, intenzív illatú, mély színű vörösborok tartoznak e kategóriába. Jellemző az érett tanninok jelenléte és a fahordós érlelés íze. Kiegyensúlyozott, lágy, bársonyos vörösborok kategóriája
7.	Prémium Bikavér	Erőteljesebb gránátvörös - gránátvörös színű, nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok struktúrájával, tanninhangsúly nélkül. Fontos jegyük a bársonyos, elegáns struktúra. Fahordós érlelés esetén Figyeltetni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától

8.	Prémium Óvörös	Erőteljesebb rubin – rubin - gránátvörös színű vörösbor, melyben a fahordós és/vagy más érlelési mód valamint a palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak. Tökéletes íz egyensúllyal rendelkező, fűszeres ízű vörösborok, amelyek kiegyenlített, kellemes, sima érzetet adnak. Fontos jegyük a bársonyos struktúra.
9.	Prémium rozé	Kizárólag egészséges, teljes érettségű szőlőből készül, reduktív és esetenként oxidatív technológiával. A prémium rozék a nagyobb test és a markáns savtartalom miatt akár több éven keresztül is érlelhetők. A belőle készült bor magas beltartalmi értékű, hosszú ideig megőrzi friss gyümölcsös karakterét, akár több évig is, határozott savak és hosszú lecsengésű ízérzet a jellemző rá.

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

3. Fehér
4. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 ^o C-on)
1.	Fehér	min. 9,0	4,0 – 10,0	1,08	min. 9,0	1-2,5 bar
2.	Rozé	min. 9,0	4,0 – 10,0	1,08	min. 9,0	1-2,5 bar
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus gyöngyöző bor	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A jellemző szín a zöldesfehértől az aranyárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	- szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Rozé	- szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	- szakaszos üzemű prés használata	-
4.	Bikavér	- szakaszos üzemű prés használata; - a Bikavérhez felhasználni kívánt alapborokat alapboroknál legalább egy évig fahordós és/vagy más érlelési módot-kell-alkalmazni érlelni kell , kivéve a Kadarka alapbort melyet minimum 1 hónapig kell érlelni tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától. - legalább négy fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: - Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45% - Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5% A Bikavér borhoz még felhasználható Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot Blauburger, Kékoportó, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Béborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészikadar	borok édesítése
5.	Prémium fehér	- szakaszos üzemű prés használata - minimum 6 hónapos érlelés, - egyes fajtáknál hosszabb fahordós érlelés ajánlott	borok édesítése, must javítása
6.	Prémium vörös	- szakaszos üzemű prés használata - legalább egy évig fahordóban fahordós és/vagy más érlelési módot kell	borok édesítése, must javítása

		érlelni alkalmazni	
7.	Prémium Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> - szakaszos üzemű prés használata - legalább 12 hónapos fahordós és/vagy más érlelési módot kell alkalmazni érlelés —tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától - legkorábban a szüretet követő év december 31 november 1. után hozató forgalomba - legalább négy fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: <ul style="list-style-type: none"> - Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45% - Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5% <p>A Bikavér borhoz még felhasználható Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot Malbec, Pinot noir, Syrah, Sagrantino, Tannat</p>	borok édesítése, must javítása
8.	Prémium Óvörös	<ul style="list-style-type: none"> - szakaszos üzemű prés használata - legalább egy éves fahordós érlelés fahordós és/vagy más érlelési módot kell alkalmazni - legalább egy éves palackos érlelés 	borok édesítése, must javítása
9.	Prémium rozé	<ul style="list-style-type: none"> - Kizárólag Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Malbec, Mészikadar, Sagrantino, Tannat fajtákból készülhet a Prémium rozé, - A prémium rozékban összesen maximum 10% lehet az alábbi fajták aránya: Blauburger, Menoire, - 5 hónapnál korábban nem lehet forgalomba hozni, - A Prémium rozé kizárólag a héjon áztatásos technológiával készülhet 	borok édesítése, must javítása

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	borok édesítése

2.	Rozé	nincs	<u>borok-édesítése</u>
----	------	-------	------------------------

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

Művelésmód, ültetvénysűrűség:

2009. július 31-e után telepített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- Művelésmód: bakművelés, fejművelés, alacsony és középmagas kordon, ernyő, sylvoz, guyot

2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Szekszárdi borászati termék.

A szőlő minimális természetes cukortartalmára vonatkozó előírások

1. BOR

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
2.	Rozé	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
3.	Vörös	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
4.	Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Béborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészi kádár 12,08 %vol-204,5 g/liter-19 MM Kadarka 10,6 % vol-179,2 g/l-17 MM
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Olaszrizling Pinot blanc, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zenit, Zöld veltelini: 11,71%vol-198,2 g/liter-18,5 MM
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka:12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir: 12,83%vol-217,3 g/liter-20 MM
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka:12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot, Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir: 12,83% vol-

		217,3 g/liter-20 MM
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot, Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir: 12,83% vol-217,3 g/liter-20 MM
9.	Prémium rozé	10,9 % vol-185,5 g/liter-17,5 MM

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
2.	Rozé	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM

Szüret időpontja: ~~A szüret időpontját a Hegyközségi Tanács közgyűlése határozza meg, melyet írásban közöl a Szekszárdi borvidék hegyközségeivel. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.~~ A Szekszárdi Borvidéken a szüret minden évben [augusztus 1 napjával kezdődhet.](#)

Szüret módja: Kézi vagy gépi

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Alsónána, Alsónyék, Bába, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Kakasd, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba településeknek

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor és maximum 140 q/ha
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor és maximum 140 q/ha
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor és maximum 140 q/ha
4.	Bikavér	100 hl/ha seprős újbor és maximum 140 q/ha
5.	Prémium fehér	60 hl/ha seprős újbor és

		maximum 80 q/ha
6.	Prémium vörös	60 hl/ha seprős újbor és maximum 80 q/ha
7.	Prémium Bikavér	60 hl/ha seprős újbor és maximum 80 q/ha
8.	Prémium Óvörös	60 hl/ha seprős újbor és maximum 80 q/ha
9.	Prémium rozé	90 hl/ha seprős újbor és maximum 120q/ha

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor és maximum 140 q/ha
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor és maximum 140 q/ha

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kadarka,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Tannat, Sagrantino
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
4.	Bikavér	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Királyleányka, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zenit, Zöld veltelini
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Malbec, Merlot, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Malbec, Merlot,

		Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Malbec, Merlot, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat
9.	Prémium rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Tannat, Sagrantino

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kadarka, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar Pinot noir, Syrah, Zweigelt,

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A borvidék a Szekszárdi dombságon és a Geresdi dombság északkeleti részén terül el. Az észak-déli csapású dombvidéktől nyugatra a 680 m magas Mecsek hegység nyúlványai, keleti felében pedig a Sárköz síksága, a Gemenci tájvédelmi körzet húzódik, amelyet a Duna folyó határol.

A Szekszárdi borvidék dűlőire a nagy formagazdagság jellemző. A Szekszárdi Borvidék klímája alakításában az atlanti és a mediterrán hatás a döntő, de jelentős a kontinentális klíma befolyása is. Különösen fontos a Duna éghajlat-befolyásoló hatása a borvidéken. A hatalmas folyó vízfelszíne visszatükrözi a napsugárzást, illetve a hatalmas víztömeg jelentősen csökkenti a szélsőséges hőmérsékletváltozások hatásait.

A napsütéses órák száma a Szekszárdi Borvidéken sok év átlagát tekintve 2050-2100 óra. Ez a szőlőre nézve országos viszonylatban is az évek többségében a legkedvezőbb. A forró, a napfényben gazdag nyár és ősz, a „vénasszonyok nyara” még a kései érésű szőlőfajták Kadarka, Cabernet, Olasz rizling, Rajnai rizling bogyóinak fajtajelleges beérését, szép színének, finom ízgazdagságának kialakulását is lehetővé teszik.

Az évi csapadékmennyiség Szekszárdon átlagosan 598 mm. Ez a csapadékmennyiség a szőlő normális fejlődéséhez elengedő, az évi középhőmérséklet 11,3 °C.

Szekszárdi-dombság különböző, szabálytalan irányú dombhátakból és dombсорokból, valamint zegzugos futású eróziós völgyekből áll. A széles (100-200 m) platójú ép töréslépcsők 100-150 m magasságra

emelkednek. A dombsorokat, völgyközi hátaikat asztal sima platókat (20-40 m) lösztakaró borítja, míg a lejtőket, töréslépcsőket és az idősebb deráziós völgyek fenekét vékony (1-7 m) lejtőtörmelékes lösz fedi. Jellemzőek a Ramann-féle barna erdőtalajok, különböző mértékben erodált változatai, de gyakoriak a löszkopárok is.

b) Emberi tényezők:

A mai borvidék területén a szőlőkultúra meghonosodását kedvező természeti adottságok a történelem előtti korokban is lehetővé tették.

1845-ben két kőkoporsó (sarkophag) került itt elő, az egyik szépen faragott fehér márványból. Ennek egyik oldalán kettős kehelyből szerteágazó szőlővessző látható, a levelek között szőlőfürtökkel. A szőlőág és a koporsóban talált áttört művű üvegtálacska, az ún. "vasdiatrea" felirata - *Áldozz a Pásztornak, igyál és élni fogsz!* - azt bizonyítja, hogy a kőkoporsóban eltemetett előkelő nő már keresztény volt. A sarkophagban volt egy üvegekorsó is, melyben olaj -, méz- és borkeveréket találtak. Ez is bizonyítja, ha nem is a szőlőültetés kezdete, de annak kiterjesztése a rómaiakhoz fűződik.

I. István király Alisca helyén a római Mursa és Aquincum városokat összekötő út mentén új települést hozott létre, amely I. Béla király idejében a Szekszárd nevet kapta. I. Béla király a szekszárdi bencés apátsági kolostor 1061-ben kelt alapítólevelében az apátság határainak kijelölésénél szőlőskerteket említ: Csint, Bikát, Fövestelket.

Ettől kezdve számos középkori oklevél jelöl Szekszárd környékén szőlőt, bort és musttizedet.

A modern mezőgazdasági módszereket meghonosító szerzetesrend monostora felépítésekor homokkővet a templom altalajából nyertek, s ezzel egyúttal kitűnő és hatalmas pincéket alakíthattak ki.

A tatárjárás után, egy 1267-ből származó oklevél értékes szőlőket említ Szekszárdon. 1272-ben IV. László a legértékesebb birtokrészeként említi a várost környező hegyoldalakon díszlő szőlőket, amikor a szekszárdi apátságot megerősíti birtokaiban.

A bortermelésnek a török uralom sem vetett véget, bár a szőlőskertek sok kárt szenvedtek az itt folyó csaták, harcok nyomán. A török uralom alatt a hódolt területek magyar bortermelése nagy átalakuláson ment keresztül. A hódoltság ideje alatt terjedt el a "török szőlő", a "török fekete", mely szerb közvetítéssel kapta a kadarka nevet, mely jó minőségű bort adott.

Ekkoriban terjedhetett el a vörös bor készítésének sajátos módja Magyarországon. Feltehetően a balkáni telepések, a rácok hozták magukkal az első kácikat. A felfelé szűkülő kádakba helyezték, összetört szőlőszemeket kocányostul hagyták megerjedni. A folyamatot a csömöge mozgásával segítették és követték. A forrás után az anyag csaknem száraz tetejét lesározták, a bor pedig mozgásával kiáztatta a további csersavakat és a maradék színanyagot. Ezzel nehéz sűrű, beltartalma miatt pedig állandó és a szállítás viszontagságait jó bírót bort nyertek. Elmondhatjuk, hogy ezen eljárás a mai zárt erjesztés előképe.

A hódoltság idején, 1591-ben jegyezte fel báró Wratislaw lengyel főúr magyarországi utazása alkalmával, amikor a környéken megpihent: "Itt kitűnő bor terem, nagyszerűen felüdültünk, sőt palackjainkat is megtöltöttük, amit később nem is bántunk meg...".

A török kiűzésének harcai a XVII. sz. utolsó évtizedében újabb megpróbáltatásokat jelentettek mind a lakosságnak, mind a szőlőknek, borpincéknek. A lakosság elmenekült a harcok elől, a házakat a katonaság rombolta, a szőlőskertek műveletlenekké váltak. A felszabadult területek lassanként benépesedtek, az elhagyott földeket művelés alá vonták. Az elnéptelenedett megyékbe külföldi telepések érkeztek.

Az 1700-as évek elején Hessenből és Pfalzból tömegesen érkeztek a városba német telepések. A megújuló életben a szőlőtermelés, a bor jelentős alapot nyújtott. A betelepült sváb lakosság munkaszeretete, szorgalma, a magukkal hozott kultúra előnyösen hatott a szőlőművelés fejlődésére.

A múlt század második felében a borkivitel tételeiben egyre gyakrabban szerepel a szekszárdi bor, amelyet Obert Druit 1865-ben Európa legkiválóbb borai között említ meg. A szekszárdi bor nagy tisztelője volt Liszt Ferenc is, aki nemcsak ittjártakor fogyasztotta, hanem néhányszor hangversenyújtaira is vitt belőle.

Az 1880-as évek elején Mehrwerth Ignác szekszárdi főjegyző: „Jegyzőkönyv Tolna megye monográfiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg” című munkájában részletesen felsorolja Szekszárd szőlőhegyeit.

A hazánk bortermését visszavető filoxera- és perenoszpórájáró Szekszárdra az 1880-as évek végén érkezett meg. A mérsékeltebb pusztulás annak volt köszönhető, hogy a megye korán intézkedett a védekezésről. Már 1881-ben megalakult Tolna Vármegye Filoxera Bizottsága, majd 1886-ban Roboz Zoltánt filoxerabiztosnak jelölte ki a vármegye, aki a szaktanácsadás mellett a védekezést szervezte és vezette.

Az újratelepítés a betegségnek ellenálló amerikai alanyokkal új honfoglalás a szekszárdi szőlőhegyeken.

Miután a filoxera pusztítását kiheverte a borvidék, az országban elsőként itt készítenek mozgófilmet a szőlőtermesztésről, szüretről 1908-ban.

A Pinceszövetkezet 1929. márciusában alakult meg. Az alapszabály a szövetkezet célját Szekszárd és vidéke jellegének megfelelő egységes bor előállításában jelölte meg. Kizárólag a tagjaitól átvett bor kezelését, házasítását végezhette.

1936-ban megalakult a Magyar Szőlősgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezete, amely szabott áron felvásárolta a borkínálatot. Ennek érdekében több ezer hl. befogadású állami pincét építettek Bátaszéken. A háború pusztításai után évekbe telt, amíg újra termelni kezdtek a pincék. 1949-ben megtörtént az államosítás, amely meghatározta a következő negyven évre a borvidék történetét.

A rendszerváltás után megkezdődött a privatizáció, új struktúra alakult ki, amely napjainkban meghatározza a borvidék szerkezetét.

Az elmúlt időszakban igény merült fel egy magasabb borkategória meghatározására, ezért szükséges az OEM Szekszárd prémium bor bevezetése. A mennyiségi korlátozással érhető el egy nagy formátumú, komplex bor előállítása. A magasabb minőség magasabb értékkel párosul. Dűlő név feltüntetésével készült bor, csak a szekszárdi prémium bor esetén lehetséges, ezzel is biztosítva a minőséget, eredetvédelmet.

2. A borok leírása:

A Szekszárdi borok zömét a lekerekedett savszerkezetű érett tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehér borokban sav- alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak. A vörösborokat a kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, telt ízű, a fűszeres ízű nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű elegáns tanninú borok alkotják.

A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A szekszárdi dombság vastag lösztakarója kitűnő alapot biztosít a kékszőlők termesztésének. A löszön mintegy 10.000 évvel ezelőtt, a holocénban löszvályog, homokos-kőzettörmelékes vályogtalaj, kisebb részben pannon homokkal kevert lösz alakult ki. A szőlőtermesztés szempontjából rendkívül szerencsés, hogy a lösz mindig tartalmaz legalább 5–7% aktív meszet, de előfordulnak talajok akár 10–30% mésztartalommal is. Ez lényegesen gazdagabb, komplexebb ízvilágot kölcsönöz a bornak. A Geresdi dombvidékhez tartozó területen már agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek. A talajok vízgazdálkodása és tápanyag gazdálkodása nagyon jó kiváló ízvilágú borokat lehet előállítani. A szelíd dombvonulatok csalogató völgyek, völgykatlanok teszik változatossá a borvidéket, különleges mikroklimájú helyek adnak nagy gazdagságot, a szőlő fejlődéséhez,éréséhez.

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi Borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A borvidék mind a minőségi vörösborszőlő-fajták, mind pedig a minőségi fehérborszőlő-fajták termesztésére és prémium borok előállítására kiválóan alkalmas.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

Lásd a bornál.

b) Emberi tényezők:

A versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen.

2. A borok leírása

A szén-dioxid hozzáadásával készült fehér és rozé gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi Borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A boroknál a szén-dioxid hozzáadása kiemeli a borok gyümölcsös illatát, zamata gazdagságát, üde jellegét és az elegáns savtartalmát.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) A Szekszárdi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén cukortartalomnak megfelelő kifejezés feltüntetése a hatályos jogszabályok szerint kötelező.
- b) A Szekszárdi Bikavér esetében a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
- c) A Szekszárdi Bikavér esetében a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
- d) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.
- e) Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- f) A „Szekszárd” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Szekszárdi”, illetve a „Szekszárdi borvidék” megjelölés.
- g) Valamennyi, település nevének –i képzős változata használható jelölés.
- h) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Szekszárdi boron feltüntethető.
- i) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, rose kifejezéssel.
- j) A Küvé bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. A küvé bor helyettesíthető a cuvée vagy házasítás kifejezéssel.
- k) Alibernet, Béborkadarka, Turán, Tannat és Sagrantino fajták önállóan nem jelölhetőek a címkén. A szekszárdi prémium bor esetében a Malbec, a Sagrantino és a Tannat fajták a címkén önállóan nem jelölhetőek,
- l) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- m) Címkén feltüntethető kifejezések
 - i) Szekszárdi bor: A Szekszárdi borok címkéjén feltüntethető a „classic” kifejezés, azon borokon, mely borok legalább egy hónapos érlelést kaptak, kiszerelese csak az üvegpalackban történhet.

ii) Szekszárdi Prémium bor: A Szekszárdi prémium borok címkéjén feltüntethető a „Reserve”, a „Válogatás” és a „Selection” kifejezések, azon borokon, mely borokat legalább egy évig [fahordós érlelést kaptak érleltek](#)

- n) Feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk, és feltüntetésük szabályai:
- Települések: Alsónána, Alsónyék, Bába, Bábászék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Várdomb, Zomba
 - Dűlők:

Településnév	Dűlő név
Bába	Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy
Bábászék	Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szent-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd
Alsónyék	Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztőc, Mórággyi-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát
Alsónána	Első-völgy (Erstestal), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztőc, Közép-tető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Szarvas-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdomberhähe) Wiesesticke
Várdomb	Bazsó-hegy, Hitteweingarten, Józan, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők
Szekszárd	Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparásza, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bödő, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyés, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparásza, Jobbremete, Kerék-hegy, Leányvár, Lisztes-völgy, Malom-oldal, Mözsi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsa-hegy, Szentgál-Szilfán alul , Tót-völgy, Virág-hegy
Decs	Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy
Sióagárd	Leányvár
Zomba	Szentgál, Leányvár
Szálka	Pincehegy (Kellerberg)

- Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Szekszárdi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.

- Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.

o) Feltüntethető szabályozott kifejezések:

A. BOR

Bortípus	Siller vagy kastélyos	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor	öreg tőkék bora	<ul style="list-style-type: none"> • „barrique” • “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt” 	<ul style="list-style-type: none"> • barrique-ban erjesztett” • “...hordóban erjesztett”
1. Fehér	-	+	+	±	+	+
2. Rozé	-	+	+	-±	-	-
3. Vörös	+	+	+	±	+	-
4. Bikavér	-	-	-	±	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

Bortípus	Muzeális bor	Főbor	Öreg tőkék bora	Virginvintage vagy első szüret	Válogatott szüretelésű bor	Cuvée vagy Küvé vagy Házasítás	Dűlő feltüntetés	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> • barrique, “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt”
5. Prémium fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6. Prémium vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7. Prémium Bikavér	+	-	-±	-	-	-	+	-	+
8. Prémium Óvörös	+	-	+	-	+	+	+	+	+
9. Prémium rozé	-	-	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor
Fehér	+	+
Rozér	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

- p) A Bikavér bor valamint a Prémium borok esetén kötelező az évjárat feltüntetése
- q) A Szekszárdi OEM Prémium bor ~~csak~~ legalább egy évig érlelt prémium borral pótolható 15%-ban.
- r) A Prémium Bikavér esetében a Szekszárdi Prémium Bikavér címkéjén a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető

2. Borelőállítás a termőhelyen kívül:**A. BOR**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd, Mór

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

Bortípusok:

5. Prémium fehér
6. Prémium vörös
8. Prémium Óvörös
9. Prémium rozé

Tolna megye: Fácánkert

Baranya megye: Mecseknádasd

Bortípusok:

- 4. Bikavér
- 7. Prémium Bikavér

Csak a szekszárdi borvidék borvidéki településein

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd, Mór

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

3. Kiszérelés:

A. BOR

	Bortípus	A kiszérelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Bikavér	Csak üveg palack	szüretet követő év december 31.november 1.november 1.
5.	Prémium fehér	Csak üveg palack	szüretet követő 8. hónap szüretet követő év május 1.
6.	Prémium vörös	Csak üveg palack	szüretet követő év december 31.november 1.november 1.
7.	Prémium Bikavér	Csak üveg palack	szüretet követő év december 31.november 1.november 1.
8.	Prémium Óvörös	Csak üveg palack	szüretet követő harmadik év

			december 31. november 1. november 1.
9.	Prémium rozé	Csak üveg palack	szüretet követő év március 1.

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- ~~Primőr vagy újbor jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.~~
- Prémium fehér bor esetén a forgalomba hozatali engedélyhez szükséges borszármazási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő év április 1.
- Prémium rozé bor esetén a forgalomba hozatali engedélyhez szükséges borszármazási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő év február 1.
- Prémium vörösbor, Prémium Bikavér bor esetén a forgalomba hozatali engedélyhez szükséges borszármazási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő év október 1.
- Prémium Óvörös bor esetén a forgalomba hozatali engedélyhez szükséges borszármazási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő harmadik év október 1.
- Bikavér bor esetén a forgalomba hozatali engedélyhez szükséges borszármazási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő év október 1.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	csak üveg palack	-
2.	Rozé	csak üveg palack	-

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- ~~Primőr vagy újbor jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.~~

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

4.1. Nyilvántartások

Szekszárdi borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- pincekönyv;
- Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

- f. az érzékszervi minősítést végző Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

4.2. Bejelentések

4.2.1. Termelési szándék bejelentése

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is - megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.2. Szekszárdi prémium bor termeléséhez kötött bejelentések:

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen Prémium bortípus szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.3. Kiszereles előzetes bejelentése:

A palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerelesének megkezdése előtt legkésőbb 5 munkanappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Hegyközségi Tanács Szekszárd titkárnak, amennyiben a kiszereles a Szekszárdi Borvidék lehatárolt településein kívül történik.

~~4.2.4. Bikavér, Prémium Bikavér bor kiszerelesének előzetes bejelentése:~~

~~A palackozó Szekszárdi Bikavér és a Prémium Bikavér kiszerelesének megkezdése előtt legkésőbb 5 munkanappal köteles bejelenteni a palackozás tényét az üzem helye szerint illetékes hegybíró részére.~~

5. A borok mintavétele és érzékszervi minősítése

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből ellenőrzési minták érzékszervi minősítésére kijelölt szervezet a hatályos jogszabály által kijelölt hatóság. ~~Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság.~~

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Általános Ellenőrzési Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web.: portal.nebih.gov.hu

(2) Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.
Tel.: +36 76 513 713
Fax: +36 76 998 346
e-mail: kormanyhivatal@bacs.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, József Attila utca 10.
Tel.: +36 72 507 000
Fax.: +36 72 507 012
e-mail: hivatal@baranya.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Derkovits sor 2.
Tel.: +36 66 622 000
Fax: +36 66 622 001
e-mail: vezeto@bekes.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Városház tér 1.
Tel.: +36 46 512 901
Fax: +36 46 512 903
e-mail: hivatal@borsod.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Rákóczi tér 1.
Tel.: +36 62 680 663
Fax: +36 62 680 661
e-mail: vezeto@csongrad.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Szent István tér 9.
Tel.: +36 22 526 900
Fax: +36 22 526 905
e-mail: hivatal@fejer.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9021 Győr, Árpád út 32.
Tel.: +36 96 795 679
Fax: +36 96 795 605
e-mail: hivatal@gyor.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Piac utca 54.
Tel.: +36 52 504 100
Fax: +36 52 504 105
e-mail: hivatal@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Kossuth Lajos út 9.
Tel.: +36 36 521 500
Fax: +36 36 521 525
e-mail: titkarsag@heves.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos utca 2.
Tel.: +36 56 795 764
Fax: +36 56 795 789
e-mail: titkarsag@jasz.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Bárdos László utca 2.
Tel.: +36 34 515 100
Fax: +36 34 795 642
e-mail: hivatal@komarom.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út 9.
Tel.: +36 32 620 702
e-mail: hivatal@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1052 Budapest, Városház utca 7.
Tel.: +36 1 328 5812
e-mail: pest@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Nagy Imre tér 1.
Tel.: +36 82 502 600
e-mail: hivatal@somogy.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.
Tel.: +36 42 599 300
Fax: +36 42 599 309
e-mail: hivatal@szabolcs.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre utca 7.
Tel.: +36 74 529 871
Fax: +36 74 415 686
e-mail: hivatal@tolna.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Berzsenyi Dániel tér 1.
e-mail: kormanyhivatal@vas.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
e-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Kosztolányi Dezső utca 10.
Tel.: +36 92 507 700
Fax: +36 92 507 705
e-mail: hivatal@zala.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
1. Strukturális elemek		
Lehatárolás	Adminisztratív HEGYIR, VINGIS,	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	Adminisztratív, HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
2. évjáratfüggő elemek		
2.1. Szőlő eredetének igazolása		
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Szőlészeti technológia	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Szüret módja	Adminisztratív Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv

Szőlő származása, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Kiadott szőlőszármazási bizonyítvány
2.2 Bor eredetének igazolása		
Bor eredete, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	Adminisztratív ellenőrzés	Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
3. Forgalomba hozatali eljárás		
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány

A Nagy-Somló/Nagy-Somlói oltalom alatt álló földrajzi árujelző oltalmának törlése iránti kérelem

I. A kérelem benyújtója

Név: Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
 Cím: 8481 Somlóvásárhely, Somlai út 1.
 Telefonszám: +36 88 236 138
 E-mail cím: hegykozseg@somloiborvidek.hu
 Képviselő: Baráth Sándor elnök

II. Földrajzi árujelző: Nagy-Somló/Nagy-Somlói (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. Indoklás:

Jelen kérelem formailag a Nagy-Somló/Nagy-Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölés oltalmának törlésére irányul, azonban tartalmát tekintve érinti a Somló/Somlói eredetmegjelölést, valamint annak termékleírásának módosítására irányuló kérelmünket is. Jelen kérelem pusztán egy eleme és eszköze a Somló/Nagy-Somló elnevezések párhuzamos oltalmából fakadó helyzet felszámolásának, ennél fogva tartalmilag nem vizsgálható kizárólag önmagában.

A Somlói borvidék termelői arról döntöttek, hogy e két elnevezés közül a jövőben csak a Somló földrajzi árujelzőt kívánják használni. Ennek eredményeként ehelyütt kezdeményezzük a Nagy-Somló elnevezés oltalmának törlését, valamint ezzel párhuzamosan a Somló/Somlói eredetmegjelölés termékleírásának módosítását. A földrajzi árujelzők kérdésének rendezését megelőzően a borvidék nevének módosítására is sor került már (ld. a szőlő- és bortermelés részletes szabályairól szóló 26/2021. (VII.29.) AM rendelet 1. melléklet 2.5 pont).

**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye
a 2023. évi őszi vetésekhez**

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

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

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

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

Növényfaj 1995. évi XXXIII. Tv. 109/A§ (2) bek. szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség Kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémszárt vetőmag árába épített licenstdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA	Nettó Ft/ha +ÁFA	Bruttó Ft/ha
Őszi árpa	Adalina	220	10 000	2 200	2 794
	Alora	180	5 500	990	1 257
	Ambrosia	220	10 000	2 200	2 794
	Arizona	210	9 000	1 890	2 400
	Axioma	180	5 500	990	1 257
	Basalt	200	6 460	1 292	1 641
	Bordeaux	220	7 000	1 540	1 956
	Calypso	200	6 900	1 380	1 753
	Carioca	180	5 500	990	1 257
	Carmina	220	9 000	1 980	2 515
	Casanova	200	6 900	1 380	1 753
	Claudia	220	10 000	2 200	2 794
	Daisy	200	7 500	1 500	1 905
	Daxor	200	6 460	1 292	1 641
	Etincel	200	6 900	1 380	1 753
	Faktor	210	6 500	1 365	1 734
	Finola	180	5 500	990	1 257
	Gerlach	200	7 500	1 500	1 905

	Gigga	200	6 460	1 292	1 641
	GK Aréna	200	9 000	1 800	2 286
	GK Foxy	200	9 000	1 800	2 286
	GK Judy	200	9 000	1 800	2 286
	GK Stramm	200	8 000	1 600	2 032
	Hanzi	200	6 000	1 200	1 524
	Heike	180	5 500	990	1 257
	Heves	210	9 000	1 890	2 400
	Jakubus	180	12 000	2 160	2 743
	Jup	200	14 000	2 800	3 556
	KH Agria	200	9 100	1 820	2 311
	KH Anatólia	200	9 100	1 820	2 311
	KH Hernád	200	9 100	1 820	2 311
	KH Kárpátia	200	9 100	1 820	2 311
	KH Korsó	200	9 100	1 820	2 311
	KH Malko	200	9 100	1 820	2 311
	KH Rudolf	200	9 100	1 820	2 311
	KH Tarna	200	9 100	1 820	2 311
	KH Tas	200	9 100	1 820	2 311
	KH Turul	200	9 100	1 820	2 311
	KH Viktor	200	9 100	1 820	2 311
	KWS Astaire	200	7 600	1 520	1 930
	KWS Donau	200	5 500	1 100	1 397
	KWS Glacier	200	7 600	1 520	1 930
	KWS Higgins	200	7 600	1 520	1 930
	KWS Kosmos	200	7 600	1 520	1 930
	KWS Meridian	200	6 000	1 200	1 524
	KWS Scala	200	5 500	1 100	1 397
	KWS Tenor	200	6 000	1 200	1 524
	Leopard	200	6 900	1 380	1 753
	LG Capricorn	200	7 500	1 500	1 905
	LG Triumph	200	7 500	1 500	1 905
	LG Zebra	200	7 500	1 500	1 905
	Malwinta	180	12 000	2 160	2 743
	Marissa	220	9 000	1 980	2 515
	Mascott	200	7 500	1 500	1 905
	Melia	200	14 000	2 800	3 556
	Merle	200	5 500	1 100	1 397
	Monique	180	12 000	2 160	2 743

	Monroe	220	10 000	2 200	2 794
	Multie	200	6 900	1 380	1 753
	Mv Initium	220	6 000	1 320	1 676
	Paradies	180	12 000	2 160	2 743
	Paso	200	7 500	1 500	1 905
	Patina	210	8 000	1 680	2 134
	Piroska	180	5 500	990	1 257
	Quadriga	200	5 500	1 100	1 397
	Sensation	180	12 000	2 160	2 743
	SU Ellen	180	12 000	2 160	2 743
	SU Jule	200	5 500	1 100	1 397
	SU Laubella	180	12 000	2 160	2 743
	Suez	220	10 000	2 200	2 794
	SY Tepee	200	6 900	1 380	1 753
	Tiffany	200	5 500	1 100	1 397
	Vanessa	200	5 500	1 100	1 397
	Viktoria	220	9 000	1 980	2 515
	Violetta	200	5 500	1 100	1 397
	Zanzibar	200	7 500	1 500	1 905
	Zenek	200	5 500	1 100	1 397
Őszi borsó	Ascension	100	18 000	1 800	2 286
	Assas	100	18 000	1 800	2 286
	Asteroid	100	18 000	1 800	2 286
	Aviron	180	7 500	1 350	1 715
	Balltrap	180	7 500	1 350	1 715
	Dexter	180	15 000	2 700	3 429
	Enduro	180	7 500	1 350	1 715
	Escrime	180	7 500	1 350	1 715
	James	180	15 000	2 700	3 429
	Kaplan	170	7 500	1 275	1 619
	Paddle	180	7 500	1 350	1 715
	Safran	170	7 500	1 275	1 619
Őszi búza	Activus	200	10 000	2 000	2 540
	Adamus	200	11 000	2 200	2 794
	Adesso	180	7 600	1 368	1 737
	Advokat	200	9 000	1 800	2 286
	Airbus	200	7 500	1 500	1 905
	Akteur	200	5 500	1 100	1 397
	Albertus	200	9 000	1 800	2 286

	Alcantra	200	7 500	1 500	1 905
	Alessio	180	7 600	1 368	1 737
	Algeri	220	8 200	1 804	2 291
	Alicantus	200	11 000	2 200	2 794
	Altigo	200	7 500	1 500	1 905
	Amandus	200	9 000	1 800	2 286
	Amerigo	200	7 500	1 500	1 905
	Amicus	230	9 000	2 070	2 629
	Ampleur	180	7 900	1 422	1 806
	Amun	180	12 000	2 160	2 743
	Anapurna	200	7 500	1 500	1 905
	Angelus	200	9 000	1 800	2 286
	Antigua	220	7 000	1 540	1 956
	Antille	220	7 000	1 540	1 956
	Antonius	200	10 000	2 000	2 540
	Apache	180	7 900	1 422	1 806
	Apexus	180	12 000	2 160	2 743
	Apostel	200	5 500	1 100	1 397
	Arezzo	200	7 000	1 400	1 778
	Arktis	200	5 500	1 100	1 397
	Aron	225	9 500	2 138	2 715
	Artimus	200	11 000	2 200	2 794
	Asory	200	5 500	1 100	1 397
	Astardo	200	5 500	1 100	1 397
	Attraktion	180	12 000	2 160	2 743
	Aurelius	200	11 000	2 200	2 794
	Avenue	200	7 500	1 500	1 905
	Axioma B	200	5 500	1 100	1 397
	Babona	230	8 200	1 886	2 395
	Bajazzo	180	7 600	1 368	1 737
	Balaton	180	7 600	1 368	1 737
	Balitus	230	6 000	1 380	1 753
	Barok	180	7 600	1 368	1 737
	Basaltic	200	14 000	2 800	3 556
	Basilio	180	7 900	1 422	1 806
	Basmati	200	6 460	1 292	1 641
	Bernstein	200	5 500	1 100	1 397
	Bitop	200	9 000	1 800	2 286
	Bologna	200	7 000	1 400	1 778

	Boregar	200	7 000	1 400	1 778
	Brilliant	225	9 500	2 138	2 715
	Brutus	180	7 600	1 368	1 737
	Calisol	200	6 460	1 292	1 641
	Calixo (őszi)	200	5 500	1 100	1 397
	Cameleon	180	12 000	2 160	2 743
	Camillus	200	11 000	2 200	2 794
	Campesino	200	5 500	1 100	1 397
	CCB Ingenio	250	7 000	1 750	2 223
	Cecilius	200	11 000	2 200	2 794
	Celebrity	180	7 900	1 422	1 806
	Cellule	180	7 900	1 422	1 806
	CH Combin	180	12 000	2 160	2 743
	Chevignon	180	12 000	2 160	2 743
	Chevron	180	12 000	2 160	2 743
	Chiron	180	12 000	2 160	2 743
	Comilfo	200	7 500	1 500	1 905
	Complice	180	7 900	1 422	1 806
	Concret	180	7 900	1 422	1 806
	Cornelius	200	9 000	1 800	2 286
	Cornetto	200	5 500	1 100	1 397
	Cristoph	180	7 600	1 368	1 737
	Csiko	180	7 600	1 368	1 737
	Dallara	200	7 000	1 400	1 778
	Danaida	180	7 900	1 422	1 806
	Edelmann	200	5 500	1 100	1 397
	Element	200	5 500	1 100	1 397
	Emilió	200	5 500	1 100	1 397
	Energo	200	5 500	1 100	1 397
	Euclide	180	7 900	1 422	1 806
	Eurofit	200	5 500	1 100	1 397
	Evina	200	7 500	1 500	1 905
	Exotic	200	7 600	1 520	1 930
	Fabius	200	9 000	1 800	2 286
	Fabula	200	5 500	1 100	1 397
	Falado	200	7 000	1 400	1 778
	Fantomas	200	5 500	1 100	1 397
	Farinelli	200	6 460	1 292	1 641
	Farmeur	180	7 900	1 422	1 806

	Fidelius	220	9 000	1 980	2 515
	Figaro	200	9 500	1 900	2 413
	Filon	180	7 900	1 422	1 806
	Findus	200	5 500	1 100	1 397
	Flavor CS	200	14 000	2 800	3 556
	Foxyl	200	8 740	1 748	2 220
	Franz	180	12 000	2 160	2 743
	Frenetic	180	7 900	1 422	1 806
	Fulvio	180	7 600	1 368	1 737
	Gabrio	200	7 000	1 400	1 778
	Gallio	180	7 600	1 368	1 737
	Gallus	200	9 000	1 800	2 286
	Gaudio	180	7 600	1 368	1 737
	Generalis	180	7 900	1 422	1 806
	Genius	180	12 000	2 160	2 743
	GK Arato	230	9 800	2 254	2 863
	GK Bagó	250	9 500	2 375	3 016
	GK Bakony	250	8 500	2 125	2 699
	GK Békés	250	9 500	2 375	3 016
	GK Berény	250	9 000	2 250	2 858
	GK Börzsöny	250	9 500	2 375	3 016
	GK Csanád	250	9 500	2 375	3 016
	GK Csillag	250	9 800	2 450	3 112
	GK Déva	250	9 500	2 375	3 016
	GK Élet	250	8 500	2 125	2 699
	GK Futár	250	9 000	2 250	2 858
	GK Ígéret	250	8 000	2 000	2 540
	GK Kalász	250	8 000	2 000	2 540
	GK Kolozs	250	9 500	2 375	3 016
	GK Körös	250	9 800	2 450	3 112
	GK Magvető	250	9 500	2 375	3 016
	GK Megyer	250	9 500	2 375	3 016
	GK Petur	250	8 000	2 000	2 540
	GK Pilis	250	9 500	2 375	3 016
	GK Szereda	250	9 500	2 375	3 016
	GK Szilárd	250	9 500	2 375	3 016
	GK Zete	200	9 000	1 800	2 286
	Graindor	200	5 500	1 100	1 397
	Granus	180	12 000	2 160	2 743

	Iridium	200	6 460	1 292	1 641
	IS Laudis	210	7 000	1 470	1 867
	Jegenye	230	9 000	2 070	2 629
	Kalahari	200	7 500	1 500	1 905
	Kiathos	200	5 500	1 100	1 397
	Klima	200	5 500	1 100	1 397
	Kometa	225	9 500	2 138	2 715
	KWS Criterium	200	8 740	1 748	2 220
	KWS Extrem	200	8 740	1 748	2 220
	KWS Ferrum	200	6 460	1 292	1 641
	KWS Flexum	200	8 740	1 748	2 220
	KWS Magic	200	6 460	1 292	1 641
	KWS Peplum	200	8 740	1 748	2 220
	KWS Sphere	200	8 740	1 748	2 220
	Lavandou	200	6 460	1 292	1 641
	LD Chainé	200	7 500	1 500	1 905
	Lennox	180	12 000	2 160	2 743
	LG Absalon	200	7 500	1 500	1 905
	LG Apilco	200	7 500	1 500	1 905
	LG Armstrong	200	7 500	1 500	1 905
	LG Ascona	200	5 500	1 100	1 397
	LG Asterion	200	7 500	1 500	1 905
	LG Initial	200	7 500	1 500	1 905
	LG Mocca	200	7 500	1 500	1 905
	Lindbergh	180	12 000	2 160	2 743
	Lithium	200	6 460	1 292	1 641
	Ludwig	200	5 500	1 100	1 397
	Lukullus	200	9 000	1 800	2 286
	Lupus	200	8 000	1 600	2 032
	Manhattan	200	5 500	1 100	1 397
	Maurizio	180	7 600	1 368	1 737
	Midas	180	7 600	1 368	1 737
	Mirandus	180	12 000	2 160	2 743
	Modern	200	8 740	1 748	2 220
	Monaco	180	7 600	1 368	1 737
	Montecristo CS	200	14 000	2 800	3 556
	Mulan	180	12 000	2 160	2 743
	Mutic	180	7 900	1 422	1 806
	Mv Apród	250	6 000	1 500	1 905

	Mv Bojtár	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Csárdás	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Dallam	250	6 000	1 500	1 905
	MV Dandár	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Felleg	250	6 000	1 500	1 905
	MV Ikva	250	6 000	1 500	1 905
	MV Ispán	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Káplár	230	6 000	1 380	1 753
	Mv Karéj	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Karikás	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Karizma	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Kepe	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Kikelet	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Kolo	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Kolompos	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Kondás	230	6 000	1 380	1 753
	Mv Krajcár	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Lucia / Mv Lucilla	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Magdaléna	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Ménrót	250	6 000	1 500	1 905
	MV Mente	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Nádor	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Nemere	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Pántlika	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Petrence	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Pirkadat	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Suba	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Tallér	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Toborzó	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Toldi	250	6 000	1 500	1 905
	Mv Uncia	250	6 000	1 500	1 905
	Nemo	200	5 500	1 100	1 397
	Norenos	200	5 500	1 100	1 397
	NS Obala	240	7 000	1 680	2 134
	Obiwan	200	5 500	1 100	1 397
	Orloge	200	7 500	1 500	1 905
	Ortegas	180	12 000	2 160	2 743
	Ortolan	180	7 900	1 422	1 806

	Pannonikus	220	9 000	1 980	2 515
	Pedro	180	7 600	1 368	1 737
	Peppino	180	7 600	1 368	1 737
	Petronella	220	8 200	1 804	2 291
	Pibrac	200	7 000	1 400	1 778
	Premio	220	6 000	1 320	1 676
	Prestance	180	7 900	1 422	1 806
	Princessz	230	9 000	2 070	2 629
	Providence	180	7 900	1 422	1 806
	Rainer	200	9 000	1 800	2 286
	Rebell	180	7 600	1 368	1 737
	Reciproc	200	7 500	1 500	1 905
	RGT Action	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Cesario	200	7 000	1 400	1 778
	RGT Marcopolo	200	7 000	1 400	1 778
	RGT Montecarlo	200	7 000	1 400	1 778
	RGT Reform	200	7 000	1 400	1 778
	RGT Revolver	200	7 000	1 400	1 778
	RGT Sacramento	200	7 000	1 400	1 778
	RGT Venezia	200	7 000	1 400	1 778
	RGT Volupto	200	7 000	1 400	1 778
	RGT Weronka	240	7 500	1 800	2 286
	Roland	180	7 600	1 368	1 737
	Rubisko	200	7 000	1 400	1 778
	Rustic	200	7 600	1 520	1 930
	Sailor	200	5 500	1 100	1 397
	Santorin	200	8 740	1 748	2 220
	Silverio	200	8 740	1 748	2 220
	Sirtaki	200	6 460	1 292	1 641
	Sofru	200	14 000	2 800	3 556
	Solehio	200	7 600	1 520	1 930
	Solindo CS	200	14 000	2 800	3 556
	Solveig	200	14 000	2 800	3 556
	Somtuoso	200	14 000	2 800	3 556
	Sophie CS	200	14 000	2 800	3 556
	Sorrial	200	14 000	2 800	3 556
	Sosthene	200	14 000	2 800	3 556

	Sothis	200	14 000	2 800	3 556
	Spontan	200	5 500	1 100	1 397
	Steffi	220	7 000	1 540	1 956
	Stromboli	200	8 740	1 748	2 220
	SU Alvius	180	12 000	2 160	2 743
	SU Mendoza	180	12 000	2 160	2 743
	SW Kadriľj	225	9 500	2 138	2 715
	SY Exaltation	200	7 000	1 400	1 778
	SY Moisson	200	7 000	1 400	1 778
	SY Passion	200	7 000	1 400	1 778
	SY Rocinante	200	7 000	1 400	1 778
	Tacitus	230	9 000	2 070	2 629
	Tamborello	200	7 500	1 500	1 905
	Tamino	180	7 600	1 368	1 737
	Tobak	180	12 000	2 160	2 743
	Tonnage	200	10 000	2 000	2 540
	Topkapi	180	7 600	1 368	1 737
	Ubicus	220	9 000	1 980	2 515
	Urbanus	200	9 000	1 800	2 286
	Uski	200	6 460	1 292	1 641
	Vulcanus	200	9 000	1 800	2 286
	Vyckor	200	8 740	1 748	2 220
	Winner	180	7 900	1 422	1 806
	Zephyr	200	8 740	1 748	2 220
Őszi durumbúza	Amidur	220	11 000	2 420	3 073
	Auradur	200	9 800	1 960	2 489
	Canailou	180	8 900	1 602	2 035
	Diadur	220	11 000	2 420	3 073
	Elsadur	180	8 900	1 602	2 035
	Formidou	180	8 900	1 602	2 035
	GK Bétadur	250	10 800	2 700	3 429
	Gk Julidur	230	10 800	2 484	3 155
	GK Selyemdur	250	10 000	2 500	3 175
	Karur	200	8 000	1 600	2 032
	Lupidur	200	11 000	2 200	2 794
	Mv Hundur	240	6 900	1 656	2 103
	Mv Masnidur	240	6 900	1 656	2 103
	Mv Pelsodur	240	6 900	1 656	2 103
	Mv Pennedur	240	6 900	1 656	2 103

	Mv Vékadur	240	6 900	1 656	2 103
	Pescadou	180	8 900	1 602	2 035
	Sambadur	200	9 800	1 960	2 489
	Sanodur	220	11 000	2 420	3 073
	Tempodur	200	9 800	1 960	2 489
	Wintergold	180	12 000	2 160	2 743
Őszi káposztarepce	Adriana	5	380 000	1 900	2 413
	Arabella	5	420 000	2 100	2 667
	Berny	4	362 400	1 450	1 842
	Harry	4	362 400	1 450	1 842
	Jeremy	4	362 400	1 450	1 842
	Jolly	4	362 400	1 450	1 842
	Labrador	4	400 000	1 600	2 032
	Marley	4	450 000	1 800	2 286
	Mohican	4	400 000	1 600	2 032
	Ontario	5	380 000	1 900	2 413
	Pamela	5	420 000	2 100	2 667
	Randy	4	362 400	1 450	1 842
	Ricky	4	362 400	1 450	1 842
	Sammy	4	400 000	1 600	2 032
	Sidney	4	400 000	1 600	2 032
Őszi rozs	Dankowskie Diament	160	8 900	1 424	1 808
	Ryefood	200	4 000	800	1 016
Őszi tritikálé	Borowik	200	9 500	1 900	2 413
	Borwo	200	9 500	1 900	2 413
	Carmelo	200	9 500	1 900	2 413
	Dimenzio	200	4 000	800	1 016
	Elicsir	200	14 000	2 800	3 556
	Fredro	200	6 000	1 200	1 524
	GK Maros	200	8 800	1 760	2 235
	GK Rege	200	8 500	1 700	2 159
	GK Szemes	200	8 500	1 700	2 159
	GK Temes	200	9 000	1 800	2 286
	Hungaro	200	4 000	800	1 016
	Kaulos	180	7 600	1 368	1 737
	Mv Sámán	200	6 000	1 200	1 524
	Mv Talentum	200	6 000	1 200	1 524
	Mv Talizmán	200	6 000	1 200	1 524

	Orinoko	200	9 500	1 900	2 413
	Polego	180	7 600	1 368	1 737
	Quatrevents	200	6 300	1 260	1 600
	Ramdam	200	7 500	1 500	1 905
	Riparo	200	5 500	1 100	1 397
	Salto	200	5 000	1 000	1 270
	SU Agendus	180	12 000	2 160	2 743
	SU Askadus	180	12 000	2 160	2 743
	SU Liborius	180	12 000	2 160	2 743
	SW Talentro	200	5 500	1 100	1 397
	Trapero	200	5 000	1 000	1 270
	Tribonus	200	9 000	1 800	2 286
	Trimaxus	200	9 000	1 800	2 286
	Trimondo	200	9 000	1 800	2 286
	Trisem	200	6 300	1 260	1 600
	Trismart	200	14 000	2 800	3 556
	Tulus	180	12 000	2 160	2 743
Őszi zab	GK Arany	200	9 000	1 800	2 286
	GK Impala	200	8 500	1 700	2 159
	Mv Hópehely	180	6 600	1 188	1 509
	Mv Imperiál	180	6 600	1 188	1 509
	Mv Istráng	180	6 600	1 188	1 509
	Mv Kincsem	180	6 600	1 188	1 509
Tönkölybúza	Convoitise	200	7 500	1 500	1 905
	Franckenkorn	220	10 000	2 200	2 794
	GK Fehér	180	12 000	2 160	2 743
	Mv Martongold	220	10 000	2 200	2 794
	Mv Vitalgold	220	10 000	2 200	2 794
	Serenité	200	14 400	2 880	3 658

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkárságának közleménye a 2023. évi liszt jellegmintákról

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-201. számú, Malomipari termékek irányelvének felhatalmazása alapján a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és Kereskedők Szövetsége szervezésében elkészültek, a Jellegminta Megállapító Bizottság által elbírálásra, a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Malomipari és Szárzészta Szakbizottságának elnöke által jóváhagyásra kerültek a 2022. évi termésű búzából és rozsból készített alábbi típusú liszt és dara jellegminták:

<u>Őrlemény megnevezés</u>	<u>Hamu % (m/m)</u>	<u>Őrlés helye</u>
BL-55	0,58	Aszód
BL-80	0,88	Vác
BL-112	1,12	Ócsa
RL-60	0,63	Tiszapüspöki
RL-90	0,96	Tiszapüspöki
	<u>Átesés % 160 µm-en</u>	
BFF-55	20	Aszód
	<u>Átesés % 200 µm-en</u>	
TL-50	14	Aszód
BD		Aszód

***A jellegminták érvénybe lépésének időpontja: 2023. február 15.
A jellegminták érvényesek az új jellegminták kibocsátásáig.***

A jellegmintákat forgalmazza: Virág Géza vállalkozó

Cím: 2225 Üllő, Liszt Ferenc u. 2.

Telefon: 30/231-9140

Email: gevirag@virag.vg

A jellegminták ára: 1 500 Ft +ÁFA

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-104 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékekről

I. Általános előírások

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66.§ (1) bekezdése alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza. Az irányelv célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokások főbb jellemzőit és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. Ez az irányelv a *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékekre vonatkozik.
3. A *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékek előállításához csak a *III. fejezet* „*Felhasználható anyagok*” pontjaiban megadott összetevők (alapanyagok és élelmiszer-adalékanyagok) használhatók.
4. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő tejtermékek esetében használható.
5. Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik az ezen irányelv által nem érintett jellemzőikben és jelölésükben legalább az MÉ 1-3/19-1 (a tejtermékekről) előírásnak feleljenek meg.

6. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.

II. A TEJTERMÉKEK MEGNEVEZÉSE

1. Hőkezelt fogyasztói tejfélések
2. Gomolya sajt
3. Óvári sajt
4. Trappista sajt
5. Pálpusztai sajt
6. Körített túró

III. TERMÉKLEÍRÁSOK

1. HŐKEZELT FOGYASZTÓI TEJFÉLESÉGEK

1.1. A termékcsoporthoz meghatározása

A hőkezelt fogyasztói tejfélések nyers tejből tisztítás, zsírtartalom beállítás, szükség szerinti homogénezés, esetleg tejfehérjével, ásványi sókkal, vitaminokkal való dúsítás és/vagy laktóztartalom-csökkentés útján előállított termékek.

A hőkezelt fogyasztói tejfélések csoportosíthatók a felhasznált tej eredete szerint, úgy mint hőkezelt fogyasztói (tehén)tej, hőkezelt fogyasztói kecsketej. Különböző állatfajok teje nem keverhető.

A hőkezelt fogyasztói tejfélések csoportosíthatók a hőkezelés módja alapján is. Az alkalmazott hőkezelési eljárások feleljenek meg az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/19-1 „Tejtermékek” előírás vonatkozó követelményeinek.

1.2. Felhasználható anyagok

A hőkezelt fogyasztói tejfélések előállításához felhasználható anyagok:

- a) nyers tehéntej vagy más fajú tejelő állat nyers teje,
- b) tejfehérje-koncentrátumok,
- c) ásványi anyagok,
- d) vitaminok,
- e) laktózbontó enzim.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények	
	Tehéntej	Kecsquetej

Fehérjetartalom, legalább, g/100g	3,25	3,00
Sűrűség 20 °C-on mérve, legalább, g/cm ³	1,03	
Fagyáspont, legfeljebb, °C	-0,515 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet	

A termékek zsírfokozata és az egyes zsírfokozatokhoz tartozó zsirtartalmak feleljenek meg a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet IV. rész és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/19-1 „Tejtermékek” előírás vonatkozó követelményeinek.

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	Egyenletesen csontfehér vagy kissé sárgásfehér* színű.
Állomány:	Egynemű, pelyhesedéstől, üledéktől és felfölözödéstől mentes, kivételt képeznek a homogénezetlen pasztörözött tejek, amelyek esetében a felfölöződés megengedett, ha a felfölöződött zsírréteg keveréssel könnyen elosztható.
Szag:	Jellegzetes, enyhén főtt, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetes, édeskés, enyhén főtt*, tiszta, idegen íztől mentes.

Megjegyzés*: A zsirtartalomtól, az állatfajtól és a hőkezelés módjától függően.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges tej.

2. GOMOLYA SAJT

2.1. A termék meghatározása

A *Gomolya sajt* tehéntejből vagy juhtejből vagy kecsketejből vagy ezek keverékéből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid és kálium- vagy nátrium-nitrát hozzáadásával, csurgatás, formázás és sózás útján készített oltós- és/vagy vegyes alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas, friss vagy rövid érlelésű sajt.

2.2. Felhasználható anyagok

A Gomolya sajt előállításához felhasználható anyagok:

- tehén-, juh-, kecsketej, tejsúrtmény vagy ezek keverékei,
- részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejpor,

- e) tejfehérje-koncentrátumok,
- f) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- g) alvasztóenzim,
- h) ivóvíz,
- i) étkezési só,
- j) kalcium-klorid,
- k) kálium- vagy nátrium-nitrát (A kálium- vagy a nátrium-nitrát mennyisége a sajttejben nátrium-nitritben kifejezve maximum 75 mg/kg vagy ennek megfelelő mennyiség lehet, ha a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik.)

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. A sajt alakja, mérete és tömege

A sajt alakja és mérete nem kötött, tömege legalább 250 g, maximum 5 kg legyen.

2.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények
Száranyag-tartalom, g/100g	50,0 ± 2,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, g/100g	47,5 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	1,5 ± 0,5

2.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	Kérgé vékony, sárgásfehér színű, száraz tapintású vagy lisztszerűen bevont.
Belső:	Egyenletesen fehér vagy halványsárga színű, a metszéslapon egyenletesen röglyukas.
Állomány:	Jól vágható, rugalmas, szájjban elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, enyhén savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, az érlelt sajt esetében enyhén sós, idegen íztől mentes.

2.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 2.3.1. pontban meghatározott tömegű sajtból származik.

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Gomolya sajt

3. ÓVÁRI SAJT

3.1. A termék meghatározása

Az Óvári sajt tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid és kálium- vagy nátrium-nitrát hozzáadásával készített, sózott, érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, röglyukas sajt.

3.2. Felhasználható anyagok

Az Óvári sajt előállításához felhasználható anyagok:

- a) tehéntej, tejsűrítmény vagy ezek keverékei,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejpor,
- e) tejfehérje-koncentrátumok,
- f) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- g) alvasztóenzim,
- h) ivóvíz,
- i) étkezési só,
- j) kalcium-klorid,
- k) kálium- vagy nátrium-nitrát (A kálium- vagy a nátrium-nitrát mennyisége a sajttejben nátrium-nitritben kifejezve maximum 75 mg/kg vagy ennek megfelelő mennyiség lehet, ha a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik.)

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong 1.	átmérő: 26-28	4-6	legalább 4 hét; 13- 15 °C
	magasság: 7-9		
Korong 2.	átmérő: 14-18	1,5-3	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	magasság: 6-12		
Hasáb	hosszúság: 22-30	2-4	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	szélesség: 8-14		
	magasság: 8-14		

3.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények az egyes zsírfokokozatokban	
	Zsíros	Félzsíros
Szárazanyag-tartalom, g/100g	58,0 ± 2,5	55,0 ± 2,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, g/100g	47,5 ± 2,5	32,0 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	1,5 ± 0,5	

3.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	Korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlap sík, az oldalfelület enyhén kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, színe aransárga esetleg aranybarna, enyhén zsíros vagy nyirkos tapintású. <u>Fóliába vagy paraffinba csomagolt, egész sajt:</u> korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete enyhén kidomborodó, a fólia vagy paraffin sértetlen, egyenletesen simul a sajt felületére. Kéreg nélküli, a felület egyenletesen halványsárga színű, száraz vagy enyhén zsíros vagy kissé nyirkos tapintású. <u>Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt:</u> szabályos alakú darabok vagy szeletek, a fólia sértetlen, feszesen vagy kissé lazán simul a sajt felületére. Vákuumcsomagolás esetén a légmentesítésből adódó kisebb mértékű deformálódás nem kifogásolható.
Belső:	A sajttészta egyenletesen halvány- vagy szalmasárga színű, a metszéslapon egyenletes eloszlásban nagyszámú kis- és közepes méretű röglyuk látható.
Allomány:	Jól vágható, rugalmas, hajlítható, szájban elomló.
Szag:	Jellegzetes, enyhén aromás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, kellemesen sós, telt, idegen íztől mentes.

3.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 3.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

3.4. Csomagolás

A 3.3.3. pontban leírtak szerint.

3.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Óvári sajt

4. TRAPPISTA SAJT

4.1. A termék meghatározása

A *Trappista sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid, kálium- vagy nátrium-nitrát és természetes színezék hozzáadásával készített, sózott, érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, erjedési lyukas sajt.

4.2. Felhasználható anyagok

A Trappista sajt előállításához felhasználható anyagok:

- tehéntej, tejsúrítmény vagy ezek keverékei,
- részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejpor,
- tejfehérje-koncentrátumok,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- alvasztóenzim,
- ivóvíz,
- étkezési só,
- kalcium-klorid,
- kálium- vagy nátrium-nitrát (A kálium- vagy a nátrium-nitrát mennyisége a sajttejben nátrium-nitritben kifejezve maximum 75 mg/kg vagy ennek megfelelő mennyiség lehet, ha a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik.),
- természetes színezék: béta-karotin.

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong	átmérő: 14-18	1,5-2,2	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	magasság: 6-9		
Hasáb	hosszúság: 14-30	1,5-4	
	szélesség: 8-15		
	magasság: 7-14		

4.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények az egyes zsírfokokozatokban	
	Zsíros	Félzsíros
Szárazanyag-tartalom, g/100g	58,0 ± 2,5	55,0 ± 2,5

Zsírtartalom a szárazanyagban, g/100g	47,5 ± 2,5	32,0 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	1,5 ± 0,5	

4.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	<p>Korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlap sík, sima, az oldalfelület sima, enyhén kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, esetleg a sajtforma rajzolata gyengén látható; vékony és rugalmas, színe aransárga. A kéreg száraz vagy kissé zsíros tapintású, vagy paraffin réteggel bevont.</p> <p><u>Fóliába vagy paraffinba csomagolt, egész sajt:</u> korong vagy hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelület enyhén domborodó, a fólia vagy paraffin sértetlen, légmentesen simul a sajt felületére. Kéreg nélküli, a felület száraz vagy enyhén zsíros vagy kissé nyirkos tapintású.</p> <p><u>Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt:</u> szabályos alakú darabok vagy szeletek, a fólia sértetlen, feszesen vagy lazán simul a sajt felületére. Vákuumcsomagolás esetén a légmentesítésből adódó kisebb mértékű deformálódás nem kifogásolható.</p>
Belső:	A sajtészta egyenletesen halványsárga színű, a metszéslapon közel egyenletes eloszlásban néhány borsószem nagyságú, kerek, fényes erjedési lyuk látható.
Állomány:	Jól vágható, rugalmas, szájban elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, telt, idegen íztől mentes.

4.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 4.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelésű sajtból származik.

4.4. Csomagolás

A 4.3.4. pontban leírtak szerint.

4.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Trappista sajt

5. PÁLPUSZTAI SAJT

5.1. A termék meghatározása

A *Pálpusztai sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid és kálium- vagy nátrium-nitrát hozzáadásával készített, sózott, és *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, rúzsflórával érő lágy, zsíros, sajt.

5.2. Felhasználható anyagok

A Pálpusztai sajt előállításához felhasználható anyagok:

- tehéntej, tejsűrítmény vagy ezek keverékei,
- részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejpor,
- tejfehérje-koncentrátumok,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- Brevibacterium linens* szintenyészete,
- alvasztóenzim,
- ivóvíz,
- étkezési só,
- kalcium-klorid,
- kálium- vagy nátrium-nitrát (A kálium- vagy a nátrium-nitrát mennyisége a sajttejben nátrium-nitritben kifejezve maximum 75 mg/kg vagy ennek megfelelő mennyiség lehet, ha a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, g	Érlelési idő és hőmérséklet
Hasáb	hosszúság: 4-5	46-57	legalább 10 nap; 14- 16 °C
	szélesség: 3-4		
	magasság: 2,5-3,5		

5.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények
Szárazanyag-tartalom, g/100g	44,0 ± 2,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, g/100g	47,5 ± 2,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	2,0 ± 0,5

5.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	Hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík vagy enyhén homorú, oldalfelülete kissé kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas felülete vörösesbarna, enyhén nyálkás.
Belső:	A sajttészta világossárga színű, a sajt közepe felé halványuló, tompa fényű, a metszéslap zárt, néhány erjedési- és/vagy röglyuk megengedett.
Allomány:	Lágy, kenhető, szájban olvadó.
Szag:	Jellegzetesen karakteres pikáns, enyhén ammóniaszagú, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, karakteres, pikáns, idegen íztől mentes.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Pálpusztai sajt

6. KÖRÍTETT TÚRÓ

6.1. A termék meghatározása

A *Körített túró* tehéntúróból, tehéngomolyából vagy tehéntúró, juhtúró, tehéngomolya, illetve juhgomolya keverékéből, fűszerek és étkezési só hozzáadásával keverés és simítás útján nyert félszíros sajtkészítmény.

6.2. Felhasználható anyagok

A Körített túró előállításához felhasználható anyagok:

- a) tehéntúró,
- b) tehéngomolya,
- c) juhtúró,
- d) juhgomolya,
- e) mustár,
- f) fűszerpaprika,
- g) vöröshagyma,
- h) köménymag,
- i) egyéb fűszerek,
- j) étkezési só.

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények
Száranyag-tartalom, legalább, g/100g	35,0
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g	25,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g	1,5 ± 0,5

6.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	Egyenletesen halvány téglavörös színű, a köménymagtól elszórtan tarkázott, tompa fényű.
Állomány:	Egynemű, szájban elomló, jól kenhető, az enyhén tapadó állomány megengedett. A túrórögök felismerhetők, az ízesítőanyagokat apróra eldolgozva egyenletes eloszlásban tartalmazza.
Szag:	Enyhén savanykás, hagymás, a fűszerezés jellegének megfelelő, idegen szagtól mentes.
Íz:	Enyhén savanykás, kissé csípős, a fűszerek íze kellemesen érezhető, idegen íztől mentes.

6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

6.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges körített túró

2-104 számú irányelv melléklete

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek előállításának Jó Eljárási Gyakorlata

1. Az előállítónak rendelkeznie kell az ezen irányelvben meghatározott tejtermékek előállításához felhasznált összetevők eredetére és minőségére vonatkozó követelmény leírással és a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó szabályozó/ellenőrző rendszerrel.
2. Az előállítónak meg kell határoznia a felhasznált összetevők minőségellenőrzésének jellemzőit és gyakoriságát.
3. Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell az előállítás felügyeletének folyamatát, meg kell határoznia az önellenőrzési pontokat és az ellenőrizendő minőségi jellemzőket.

4. A *III. számú fejezetben* meghatározott minőségi követelményeket az önellenőrzéseken túlmenően negyedévente legalább egy alkalommal független, akkreditált laboratóriumban is ellenőriztetni kell. A mintát a vizsgálattal megbízott, akkreditált laboratórium veszi kereskedelmi forgalomból.
5. Az előállító, illetve a független, akkreditált laboratórium által végzett ellenőrző vizsgálatok eredményeit dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzések számára hozzáférhető módon, a minőség megőrzési idő lejártá után legalább 1 évig meg kell őrizni.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-105 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek

I. Általános előírások

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza. Az irányelv célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokások főbb jellemzőit és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. Ez az irányelv a *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékekre vonatkozik.
3. A *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékek előállításához csak a *III. fejezet* „*Felhasználható anyagok*” pontjaiban megadott összetevők (alapanyagok- és élelmiszer-adalékanyagok) használhatók.
4. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő tejtermékek esetében használható.
5. Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik az ezen irányelv által nem érintett jellemzőikben és jelölésükben legalább az MÉ 1-3/19-1 (a tejtermékekről) előírásnak feleljenek meg.
6. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.

II.

A KÉZMŰVES TEJTERMÉKEK MEGNEVEZÉSE

1. Hőkezelt fogyasztói tejféleségek
2. Tejföl
3. Juhgomolya sajt
4. Óvári sajt
5. Trappista sajt
6. Pálpusztai sajt

7. Körített túró

III. TERMÉKLEÍRÁSOK**1. HŐKEZELT FOGYASZTÓI TEJFÉLESEGEK****1.1. A termékcsoport meghatározása**

A hőkezelt fogyasztói tejfélések nyers tejből tisztítás, zsírtartalom beállítás, esetleg homogénezés útján előállított termékek.

A hőkezelt fogyasztói tejfélések csoportosíthatók a felhasznált tej eredete szerint, úgy mint hőkezelt fogyasztói (tehén)tej, hőkezelt fogyasztói kecsketej. Különböző állatfajok teje nem keverhető.

A hőkezelt fogyasztói tejfélések csoportosíthatók a hőkezelés módja alapján is. Az alkalmazott hőkezelési eljárások feleljenek meg az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/19-1 „Tejtermékek” előírása vonatkozó követelményeinek.

1.2. Felhasználható anyagok

A hőkezelt fogyasztói tejfélések előállításához felhasználható anyagok:

- f) nyers tehéntej vagy más fajú tejelő állat nyers teje,
- g) soványtej,
- h) tejszín.

1.3. Minőségi jellemzők**1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők**

Jellemző	Követelmények	
	Tehéntej	Kecsquetej
Fehérjetartalom, legalább, g/100g	3,25	3,00
Sűrűség 20 °C-on mérve, legalább, g/cm ³	1,03	
Fagyáspont, legfeljebb, °C	-0,515 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet	

A termékek zsírfokozata és az egyes zsírfokozatokhoz tartozó zsírtartalmak feleljenek meg a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet IV. rész és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/19-1 „Tejtermékek” előírás vonatkozó követelményeinek.

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen csontfehér vagy kissé sárgásfehér* színű.
Állomány:	egynemű, pelyhesedéstől, üledéktől és felfölözödéstől mentes, kivételt képeznek a nem homogénezett pasztörözött tejek, amelyek esetében a felfölöződés megengedett, ha a felfölöződött zsírréteg keveréssel könnyen elosztható.
Szag:	jellegzetes, enyhén főtt, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetes, édeskés, enyhén főtt*, tiszta, idegen íztől mentes.

Megjegyzés*. A zsírtartalomtól, az állatfajtól és a hőkezelés módjától függően.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges tej, Kézműves Tejtermék

2. TEJFÖL

2.1. A termék meghatározása

A *tejföl* tejből, tejszín hozzáadásával, esetleg homogénezéssel, továbbá tejsavbaktérium-szintenyézzettel végzett alvasztással készült savanyú tejszín.

2.2. Felhasználható anyagok

A tejföl előállításához felhasználható anyagok:

- tehéntej,
- tejszín,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek.

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Kémiai és mikrobiológia jellemzők

Jellemző	Követelmény
Zsírtartalom, legalább, g/100g	20,0
Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g	5,9
Tejfehérjetartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább, g/100g	34
Savfok, SH°	25-40
Tejsavtartalom a vízfázisban, legalább,	0,6

g/100g	
Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma a minőség megőrzési idő végén, legalább, élőcsíra/g	10 ⁷ *

Megjegyzés*. A felhasznált tejsavbaktérium fajok ismeretében kiválasztott szabványos vagy validált vizsgálati módszerrel meghatározva.

2.3.2 Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen fehér vagy sárgásfehér színű, enyhe savó kiválás megengedett.
Állomány:	egyneműen májas vagy habart alvadék. A <u>májas alvadék</u> egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, összekeverés után sima, sűrűn folyó. A <u>habart alvadék</u> sima, sűrűn folyó.
Szag:	jellegzetes, kellemesen savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetes, kellemesen savanykás, tiszta, idegen íztől mentes.

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges tejföl, Kézműves Tejtermék

3. JUHGOMOLYA SAJT

3.1. A termék meghatározása

A *uhgomolya sajt* juhtejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával, csurgatás, formázás és sózás útján készített oltós- és/vagy vegyes alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas, friss vagy rövid ideig érlelt sajt.

3.2. Felhasználható anyagok

A juhgomolya sajt előállításához felhasználható anyagok:

- l) juhtej,
- m) részben fölözött juhtej, sovány juhtej vagy ezek keverékei,
- n) juhtejszín,
- o) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- p) alvasztóenzim,
- q) ivóvíz,
- r) étkezési só,
- s) kalcium-klorid.

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. A sajt alakja, mérete és tömege

A sajt alakja és mérete nem kötött, leggyakoribb a cipó (gomolya) forma, de lehet korong alakú is. Tömege legalább 250 g, maximum 5 kg legyen.

3.3.2. Összetételi jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	47,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	45,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

3.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	kérgé vékony, sárgásfehér színű, száraz tapintású vagy liszt-szerűen bevont.
Belső:	egyenletesen fehér vagy halványsárga színű, a metszéslapon egyenletesen röglyukas.
Állomány:	jól vágható, rugalmas, szájban elomló.
Szag:	jellegzetes, a juhtejből készült termékeknek megfelelően aromás, enyhén savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetes, a juhtejből készült termékeknek megfelelően zamatos, enyhén sós, idegen íztől mentes.

3.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 4.3.1. pontban meghatározott tömegű sajtból származik.

3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges juhgomolya, Kézműves Tejtermék”.

4. ÓVÁRI SAJT

4.1. A termék meghatározása

Az Óvári sajt tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott, enyhén *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, röglyukas sajt.

4.2. Felhasználható anyagok

Az Óvári sajt előállításához felhasználható anyagok:

- l) tehéntej,
- m) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- n) tejszín,
- o) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- p) alvasztóenzim,
- q) ivóvíz,
- r) étkezési só,
- s) kalcium-klorid,
- t) *Brevibacterium linens* szintenyészet.

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong 1.	átmérő: 26-28	4-6	legalább 4 hét; 13- 15 °C
	magasság: 7-9		
Korong 2.	átmérő: 14-18	1,5-3	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	magasság: 6-12		
Hasáb	hosszúság: 22-30	2-4	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	szélesség: 8-14		
	magasság: 8-14		

4.3.2. Összetételei jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	52,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	29,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

4.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlap sík, az
--------	--

	oldalfelület enyhén kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, színe aransárga esetleg aranybarna, enyhén zsíros vagy nyirkos tapintású. <u>Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt:</u> szabályos alakú darabok vagy szeletek, a fólia sértetlen, feszesen vagy kissé lazán simul a sajt felületére. Vákuumcsomagolás esetén a légmentesítésből adódó kisebb mértékű deformálódás nem kifogásolható.
Belső:	a sajtészta egyenletesen halvány- vagy szalmasárga színű, a metszéslapon egyenletes eloszlásban nagyszámú kis- és közepes méretű (3-6 mm átmérőjű) röglyuk látható.
Állomány:	jól vágható, rugalmas, hajlítható, szájban elomló.
Szag:	jellegzetes, enyhén tejsavas, enyhén aromás, sajtos, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, sajtos, kellemesen sós, telt, idegen íztől mentes.

4.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék a 4.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Óvári sajt, Kézműves Tejtermék

5. TRAPPISTA SAJT

5.1. A termék meghatározása

A *Trappista sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott, érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, erjedési lyukas sajt.

5.2. Felhasználható anyagok

A Trappista sajt előállításához felhasználható anyagok:

- m) tehéntej,
- n) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- o) tejszín,

- p) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- q) alvasztóenzim,
- r) ivóvíz,
- s) étkezési só,
- t) kalcium-klorid.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong	átmérő: 14-18	1,5-2,2	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	magasság: 6-9		

5.3.2. Összetételi jellemzők

Száranyag-tartalom, legalább, g/100g:	52,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	29,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

5.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	korong alakú, alap- és fedőlapja sík, sima, oldalfülete sima, kissé kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, esetleg a sajtforma rajzolata gyengén látható; vékony és rugalmas, színe aranysárga. A kéreg száraz vagy kissé zsíros tapintású, vagy paraffin réteggel egyenletesen bevont.
Belső:	a sajtészta egyenletesen halványsárga színű, a metszéslapon közel egyenletes eloszlásban néhány borsó nagyságú, kerek, fényes erjedési lyuk látható.
Állomány:	jól vágható, rugalmas, szájban elomló, a sajtból vett furatminta hajlítható.
Szag:	enyhe, kellemes, sajtos, jellegzetesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz:	kellemesen sós, gyengén savanykás, telt, sajtos, jellegzetesen zamatos, idegen íztől mentes.

5.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a termék az 5.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Trappista sajt, Kézműves Tejtermék

6. PÁLPUSZTAI SAJT

6.1. A termék meghatározása

A *Pálpusztai sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet, alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott és *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, rúzsflórával érő lágy, zsíros sajt.

6.2. Felhasználható anyagok

A Pálpusztai sajt előállításához felhasználható anyagok:

- m) tehéntej,
- n) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- o) tejszín,
- p) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- q) *Brevibacterium linens* szintenyészet,
- r) alvasztóenzim,
- s) ivóvíz,
- t) étkezési só,
- u) kalcium-klorid.

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, g	Érlelési idő és hőmérséklet
Hasáb	hosszúság: 4-5	46-57	legalább 10 nap; 14- 16 °C
	szélesség: 3-4		
	magasság: 2,5-3,5		

6.3.2. Összetételei jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	41,5
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	45,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	2,0 ± 0,5

6.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík vagy enyhén homorú, oldalfelülete kissé kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas felülete vörösesbarna, enyhén nyálkás.
Belső:	a sajttészta világossárga színű, a sajt közepe felé halványuló, tompa fényű, a metszéslap zárt, néhány erjedési- és/vagy röglyuk megengedett.
Allomány:	lágú, kenhető, szájban olvadó.
Szag:	jellegzetesen karakteres, pikáns, enyhén ammóniaszagú, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetesen zamatos, karakteres, pikáns, kellemesen sós, idegen íztől mentes.

6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

6.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges Pálpusztai sajt, Kézműves Tejtermék

7. KÖRÍTETT TÚRÓ

7.1. A termék meghatározása

A *Körített túró* tehéntúróból, tehéngomolyából vagy tehéntúró, juhtúró, tehéngomolya, illetve juhgomolya keverékéből, fűszerek és étkezési só hozzáadásával keverés és simítás útján nyert félzsíros sajt készítmény.

7.2. Felhasználható anyagok

A *Körített túró* előállításához felhasználható anyagok:

- k) tehéntúró,
- l) tehéngomolya,
- m) juhtúró,
- n) juhgomolya,
- o) mustár,
- p) fűszerpaprika,
- q) vöröshagyma,
- r) köménymag,
- s) étkezési só.

7.3. Minőségi jellemzők

7.3.1. Összetéti jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	35,0
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	25,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

7.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen halvány téglavörös színű, a köménymagtól elszórtan tarkázott, tompa fényű.
Állomány:	egynemű, szájban elomló, jól kenhető, az enyhén tapadó állomány megengedett. A túrórögök felismerhetők, az ízesítőanyagokat apróra eldolgozva egyenletes eloszlásban tartalmazza.
Szag:	enyhén savanykás, hagymás, a fűszerezés jellegének megfelelő, idegen szagtól mentes.
Íz:	enyhén savanykás, kissé csípős, a fűszerek íze kellemesen érezhető, idegen íztől mentes.

7.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

7.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges körített túró, Kézműves Tejtermék

IV.

A különleges minőségű kézműves tejtermékek Jó Eljárási Gyakorlata

1. Az előállítónak rendelkeznie kell az ezen irányelvben meghatározott tejtermékek előállításához felhasznált összetevők eredetére és minőségére vonatkozó leírással, a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó rendszerrel vagy azok adott körülmények között értelmezhető elemeivel.
2. Az előállítónak meg kell határoznia a felhasznált összetevők minőségellenőrzésének jellemzőit és gyakoriságát.
3. A „Kézműves Tejtermék” előállításához nem használható fel
 - 3.1. olyan tej, amely főcstejet tartalmaz,
 - 3.2. olyan állatok teje, melyeket gyógyszerekkel, antibiotikumokkal kezeltek, a kezelés befejezésétől számított 5 napig,

- 3.3. a tej útján az emberre vagy állatra áterjedő fertőző betegségben szenvedő állatok teje,
- 3.4. a tőgybeteg állatok teje, még abban az esetben sem, ha csak egy tőgynegyed (juhoknál egyik tőgyfél) beteg, valamint
- 3.5. a fertőző betegségben szenvedő vagy fertőző betegség kórokozót ürítő személy (bacilusgazda) által fejt vagy kezelt tej.
4. A „Kézműves Tejtermékek” körébe tartozó friss fogyasztású termékek, továbbá a sajtok és a túrófélések elkészülte után a késztermékeket – már az előállítónál is – 6 °C alatt kell tárolni, és a hűtláncot meg kell őrizni a forgalmazás és kereskedelem során is, egészen a fogyasztóig.
5. Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell az előállítás folyamatát, meg kell határoznia az önellenőrzési pontokat, az ellenőrzendő minőségi jellemzők és az önellenőrzés gyakoriságát.
6. A *III. számú fejezetben* meghatározott minőségi követelményeket az önellenőrzéseken túlmenően negyedévente legalább egy alkalommal független, akkreditált laboratóriumban is ellenőriztetni kell. A mintát a vizsgálattal megbízott, akkreditált laboratórium veszi kereskedelmi forgalomból.
7. Az előállító, illetve a független, akkreditált laboratórium által végzett ellenőrző vizsgálatok eredményeit dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzések számára hozzáférhető módon, a minőségmegőrzési idő lejártá után legalább 1 évig meg kell őrizni.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-201 számú irányelve a malomipari termékekről

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdés alapján a búzaörleményekre, a tönkölybúza-örleményekre, a rozsörleményekre, a tritikáléörleményekre, a kukoricaörleményekre, a hántolt rizsekre és a hántolt borsókra vonatkozó követelményeket határozza meg.
2. Nem tárgya az irányelvnek
 - a) a hozzáadott vitaminokat, ásványi anyagokat és egyéb táplálkozási és fiziológiai hatású anyagokat, továbbá egyéb gabona lisztjét keverékként tartalmazó örlemény;
 - b) a hőkezeléssel (előfőzés, feltárás stb.) gyártott rizs.
3. Az irányelvben meghatározott minőségi követelmények az irányelv 1. melléklete szerinti vizsgálati módszerekkel kerültek meghatározásra, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azokkal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.
4. Az irányelvben szereplő egyes termékcsoportok minőségi követelményeit összefoglaló táblázatokat a 2. melléklet tartalmazza.
5. A Jellegminta Megállapító Bizottság által jóváhagyott liszt jellegminták a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététellel lépnek érvénybe.
6. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel napján lép hatályba.
7. Az irányelv előírásainak meg nem felelő, ezen irányelv közzétételét megelőzően alkalmazandó követelményeket kielégítő étkezési búzakorpa (BK) örlemények a kihirdetést követő 18. hónap végéig tarthatók forgalomban.

II. Fogalommeghatározások

1. **Apró törmelék:** a meghatározott méretek közötti törmelékszemek.

Rizs esetén: apró törmeléknek minősül a 2,4 mm-es kerek lyukú rostán áteső lisztmentes törmelék, amelynek törésmagassága 2,4 mm vagy annál kisebb. A 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán átesett, félnél nagyobb vagy egész szem nem számít törmeléknek.

Borsó esetén: apró törmeléknek minősül a 3 mm-es kerek lyukú rostán áteső héj és korpamentes törmelék borsó.

2. **Áttetsző, üveges rizsszem:** átvilágítással egyöntetűen átlátszó, vagy átvágással felülete fénylő, üvegszerű, lisztszemcse előfordulása nélkül.
3. **Ázott szem hántolt borsó esetén:** nedvesség hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.
4. **Barnult szem hántolt borsó esetén:** nedvesség vagy kórokozók hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.
5. **Barna rizs:** a héjától megfosztott, ezüsthártyájában lévő, egész szemű rizs.
6. **Csiszolt szem:** az a rizsszem, amelynek ezüsthártyáját és csíráját eltávolították.
7. **Csökkent értékű szemek:** azok a szemek, amelyek az adott termékben élelmezési célra korlátozottan használhatók fel.
8. **Darabos törmelék:**

Rizs esetén: darabos törmeléknek minősül a 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán fennmaradó, üveges, lisztmentes törmelék, amely az egész szem felének megfelelő méretű vagy annál kisebb. A 2,4 mm-es kerek lyukú rostán átesett, az egész szem felének megfelelő vagy annál kisebb olyan tört szem, amelynek törésmagassága 2,4 mm-nél nagyobb, a darabos törmelékhez tartozik. A 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán átesett, félnél nagyobb vagy egész szem nem számít törmeléknek.

Borsó esetén: darabos törmeléknek minősül a 4,5 mm-es kerek lyukú rostán áteső, de a 3 mm-es kerek lyukú rostán fennmaradó törmelék borsó.
9. **Élelmezési búza:** az a búza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6383 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
10. **Élelmezési durumbúza:** az a durumbúza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6383 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
11. **Élelmezési rozs:** az a rozs, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6342 számú szabványban az élelmezési rozusra meghatározott minőségi követelményeknek.
12. **Élelmezési kukorica:** az a morzsolt kukorica, amely megfelel az MSZ 6180 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
13. **Élelmezési tönkölybúza:** az a tönkölybúza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6193 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
14. **Élelmezési tritikálé:** az a tritikálé, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6252 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
15. **Előhántolt rizs (cargo):** a héjatlan (pelyva nélküli), az ezüsthártyában lévő rizs.
16. **Elszíneződött szem:**

Hántolt rizsszem esetén: elszíneződött rizsszem: a szem felületének negyedén vagy annál nagyobb részén a magállomány sárgás, barnás, vöröses színváltozást mutat.

Hántolt borsószem esetén: a szem felületének negyedén vagy annál nagyobb részén az alapszíntől eltérő színű.
17. **Esésszám:** az a másodpercben kifejezett időtartam, amely alatt a viszkoziméter-keverő az elindítástól egy előre meghatározott távolságra esik le a viszkoziméter-csőben lévő liszt vagy dara és a víz keverékének felmelegítésével készített vizes gélben, amelyben az alfa-amiláz enzim hatására végbemegy az elfolyósodás.

- 18. Éretlen zöld szem (rizs):** az a szem, amelyben a természetes összetevők felépítése nem fejeződött be, színe a szem beérési állapotánál korábbi szakasznak megfelelő, a mag jellegétől függően zöldes vagy vöröses, illetve a szem természetes színénél világosabb.
- 19. Farinográf:** dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer a búzaliszt sütőipari tulajdonságainak meghatározására (lásd még: valorigráf). A mérés során azt vizsgáljuk, hogy dagasztás közben a tészta mekkora ellenállást gyakorol a készülék dagasztókarjaira.
- 20. Fényezés:** a csiszolt rizs felületének bevonása talkum és glükózszirup adagolásával, lassú forgású fényeződobokban.
- 21. Foltos szem hántolt borsó esetén:** nedvesség vagy kórokozók hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.
- 22. Gipszes rizsszem:** az a hántolt rizsszem, az apró törmelék kivételével, amely a szem egész állományában lisztes elszíneződést mutat, nem áttetsző, nem üveges.
- 23. Hántolás:** a rizs és a borsó héjának és a mag belső részének szétválasztása különböző hántológépekkel, lehetőleg minimális liszt- és törmelékképződés mellett. Az így kapott magbelsőből további felületkezelő és finomító eljárásokkal emberi fogyasztásra alkalmas hántolt terméket állítanak elő.
- 24. Hántolt rizs:** a pelyvás maghéj eltávolítása és a barnás ezüsthártya különböző mértékű, fokozatos csiszolása, a mag esetleges fényezése után kapott félkész termékekből osztályozással előállított termék.
- 25. Hántolatlan borsószem:** a hántolás után egészben vagy részben héjasan maradt borsó.
- 26. Idegen szag:** minden olyan szag, amely a termény vagy a termék természetes szagától eltér, amelyek lehetnek
- erjedt szag: a szénhidrátok alkoholos erjedésekor keletkező szagelváltozás;
 - savanyú szag: a terményben végbemenő savas (tejsavas, ecetsavas, vajsavas) erjedés következtében fellépő szagelváltozás;
 - fülledt szag: a penészgombák anyagcseretermékei által okozott enyhe szag;
 - dohos szag: a fülledt szagnál erősebb, jellegzetes, kellemetlen szag;
 - avas szag: a terményben (termékben) lévő zsiradékok oxidatív változásának következtében előállt szagelváltozás;
 - egyéb idegen szag: pl. vegyszerszennyezés, ásványiolaj-szennyezés, más magvaktól átvett (pl. somkóró) idegen szag.
- 27. Jellegminta:** országos szervezés keretében előállított, a szemmel érzékelhető tulajdonságok megítélésére szolgáló, összehasonlító (búza és rozs) liszt- vagy daraminta. Előállítását és forgalmazását a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és Kereskedők Szövetsége szervezi. A jellegmintákat a Jellegminta Bíráló Bizottság bírálja el, és a Malomipari Termékek Szakbizottságának elnöke hagyja jóvá.
- 28. Kártevővel fertőzött-termék:** az a termék, amely a gyártás során vagy a raktározás alatt élő vagy elhalt kártevő bármely fejlődési alakját vagy anyagcseretermékét tartalmazza.
- 29. Keverék:** minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható szerves és szervetlen anyag, anyagrés, maradvány.
- 30. Kondicionálás:** őrlés előtti előkészítés, a termény nedvességtartalmának a technológiához illeszkedő értéken tartása.
- 31. Lisztes szerkezetű rizsszem:** az a szem, amelynek szerkezete laza, a magbelső szemcséi között levegő van. A fehér, matt, lisztes színeződés a szem törésfelületén jól látható.
- 32. Lisztmentes rizs:** az a hántolt rizs, amely a 0,63 mm nyílású szitán áteső részt nem tartalmazza.
- 33. Magbelső (endospermium):** a gabonafélék héj alatti szövete, amely tartalék tápanyagokat tartalmaz.

- 34. Más színű borsó:** a sárgaborsóban előforduló zöldborsószemek, illetve a zöldborsóban előforduló sárgaborsószemek. A legfeljebb fele részben elszíneződött szemek azonos színűnek tekintendők.
- 35. Mérgező gyommagvak:** az egészségre káros, természetes kémiai anyagokat (pl. alkaloidokat) tartalmazó gyommagvak.
- 36. Nedves siker:** a búzaliszt 2%-os NaCl-oldattal készített tészájából, meghatározott feltételek között, kimosás után visszamaradt, főként gliadinból és gluteninből álló, képlékeny, rugalmas anyagok összessége.
- 37. Órlés:** az a tisztító, aprító és osztályozó malomipari műveletsorozat, amelynek célja a gabonaszem két fő alkotójának, a héjnak és a magbelsőnek a szétválasztása.
- 38. Peremsérült borsó:** a gépi úton végzett felezés következtében megsérült, kicsorbult peremű borsó.
- 39. Rágott szem:** hántolt borsó esetén: állati kártevők által megrágott borsó.
- 40. Sárgapigment-tartalom:** a durumbúza teljes őrlményéből extrahálással kivont sárga színanyagok intenzitásának spektrofotometriás mérés eredményéből számított mennyisége mg/100 g-ban kifejezve és szárazanyagra vonatkoztatva.
- 41. Sütőipari érték:** a búzaliszt minőségére jellemző, farinográffal vagy valorigráffal meghatározott minőségi értékszám, illetve értékcsoport.
- 42. Szerves keverék** (idegen szerves anyag): minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható szerves anyag, anyagrész, maradvány.
- 43. Szervetlen keverék:** föld, kő, kavics, homok és minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható egyéb szervetlen anyag.
- 44. Tisztaság:** a vizsgálat során kapott tiszta anyag tömegének a vizsgálati mintához viszonyított tömege százalékban kifejezve.
- 45. Törésmagasság:** a tört rizsszem hosszanti irányban mérhető magassága.
- 46. Tört szem:** barna rizs esetén minden olyan rizsszem, amely mechanikai hatás következtében a legkisebb mértékben is sérült, törés vagy rovarrágás miatt sérült.
- 47. Valorigráf:** dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer a búzaliszt jellegzetes sütőipari tulajdonságainak meghatározására (lásd még: farinográf). A mérés során azt vizsgáljuk, hogy dagasztás közben a tészta mekkora erővel igyekszik elforgatni a készülék dagasztóedényét.
- 48. Vörös csikos rizsszem:** az a hántolt rizsszem, amelyen a barnásvörös ezüsthártya csík a csiszolás után, hosszanti irányban, a szem hosszának felénél nagyobb részben megmaradt.
- 49. Vörös ezüsthártyás rizsszem:** az rizsszem, amelynek ezüsthártyája vörös, vörösésbarna, de a szem belső állománya nem színeződött el.
- 50. Zsizsikszúrt szem hántolt borsó esetén:** borsózsizsik által megsúrt borsó, amely a szűrési csatornáról vagy más elszíneződésről felismerhető.

III. Termékcsoportok

1. Búzaőrlemények

1.1. Búza finomliszt (BL 55)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/1

1.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés, tiszta vagy alacsony korpatartalmú őrlménye.

1.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.1.3. Minőségi követelmények

1.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: a búzamazgalsőre jellemző színű. Színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény, héjrésztl gyakorlatilag nem tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,60	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	27	
Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en áteső rész	100
	250 µm-en áteső rész, legalább	95
Esésszám, legalább (s)	200	

1.1.4. Megnevezés

Búzafinomliszt.

1.2. Búzakenyérliszt, fehér (BL 80)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/2

1.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés búzaőrleménye, amelynek színe a búzamazgalső (endospermium) és a héj árnyalatától függ, a típusának megfelelő mértékű finomszemcsés héjrésztl tartalmaz.

1.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.2.3. Minőségi követelmények

1.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: színe a búzamazgalső és a héj árnyalatától függ. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés, a típusnak megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61–0,88
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28
Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en áteső rész
	250 µm-en áteső rész, legalább
Esésszám, legalább (s)	200

1.2.4 Megnevezés

Búzakenyérliszt, fehér vagy fehér búzakenyérliszt.

1.3. Búzakenyérliszt, félfehér (BL 112)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/3

1.3.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés őrleménye, amely a BL 80-hoz képest több héjrészt tartalmaz. A liszt színe, világossága a búzamazagszín árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ.

1.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.3.3. Minőségi követelmények

1.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: színe, világossága a búzamazagszín árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény. A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,89–1,18	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28	
Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en áteső rész	100
	250 µm-en áteső rész, legalább	95
Esésszám, legalább (s)	200	

1.3.4 Megnevezés

Búzakenyérliszt, félfehér vagy félfehér búzakenyérliszt.

1.4. Étkezési búzadara (BD)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/4

1.4.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza magbelsőjének nagyszemcsés őrlménye, amely fehéres krémszínű, és kis mennyiségben a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmaz.

1.4.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.4.3. Minőségi követelmények

1.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: fehéres krémszínű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellemmintája szolgál.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: a búza magbelsőjének nagyszemcsés őrlménye. A termék csomómentes, nem összetapadó. Kis mennyiségben csírarészeket és a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmazhat.

1.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	1250 µm-en áteső rész	100
	450 µm-en áteső rész, legfeljebb	10

Esésszám, legalább (s)	200
------------------------	-----

1.4.4. Megnevezés

Étkezési búzadara.

1.5. Búzarétesliszt (BFF 55)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/5

1.5.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomlisztnél érdesebb tapintású, durvább szemcséjű búzaőrleménye.

1.5.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.5.3. Minőségi követelmények

1.5.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: a búza magbelsőjére jellemző árnyalatú. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: a termék csomómentes, nem összetapadó. Meghatározott szemcseméret-összetételű, ún. „fogós” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjrész előfordulása mellett.

1.5.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,55	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	25	
Őrlési finomság, % (m/m)	360 µm-en áteső rész	100
	160 µm-en áteső rész, legfeljebb	25
Esésszám, legalább (s)	200	

1.5.4. Megnevezés

Búzarétesliszt.

1.6. Tésztaipari búzaliszt (BTL 50)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/6

1.6.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, meghatározott szemcseméret-eloszlású, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb” őrlemény.

1.6.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.6.3. Minőségi követelmények

1.6.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: a búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, fehéres krémszínű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: meghatározott szemcseméret-eloszlású, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjrész előfordulása mellett. A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.6.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,50	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,2	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	26	
Őrlési finomság, % (m/m)	400 µm-en áteső rész	100
	200 µm-en áteső rész, legfeljebb	15
Esésszám, legalább (s)	200	

1.6.4. Megnevezés

Tésztaipari búzaliszt.

1.7. Búza Graham-liszt (BGL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/7

1.7.1. A termék meghatározása

A malmi előkészítés során csak a külső, vékony héjréteget távolítják el az MSZ 6383 szerinti élelmezési búzáról. Megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet és nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírat és a korpát is).

1.7.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.7.3. Minőségi követelmények

1.7.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: a búzára jellemző színű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet, továbbá nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírat és a korpát is). A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.7.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	2 000 µm-en áteső rész	100
	315 µm-en áteső rész, legfeljebb	60
Esésszám, legalább (s)	200	

1.7.4. Megnevezés

Búza Graham-liszt vagy Graham-liszt.

1.8. Teljes kiőrlésű búzaliszt (BTKL)

Azonosítási szám: MÉ 2-201/1/8

1.8.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű, finomszemcsés őrlemény, ami a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírárt és a korpát is). A Graham-lisztől szemcseméretben tér el.

1.8.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.8.3. Minőségi követelmények

1.8.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: búzára jellemző színű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: megközelítően teljes kiőrlésű finomszemcsés őrlemény, ami a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírárt és a korpát is). A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.8.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	500 µm-en áteső rész, legalább	85
	315 µm-en áteső rész, legalább	70
Esésszám, legalább (s)	200	

1.8.4. Megnevezés

Teljes kiőrlésű búzaliszt.

1.9. Étkezési búzakorpa (BK)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/9

1.9.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza őrlésekor keletkező melléktermék. Leginkább terméshéj- (pericarpium-) és csírarészekből, aleuron-szemcsékből (a raktározó-szövetekben előforduló fehérje-szemecske) és az ezekhez tapadt lisztből áll.

1.9.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.9.3. Minőségi követelmények

1.9.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: a termés héját, aleuron-rétegét és a csíra egy részét tartalmazza a lisztnél nagyobb, meghatározott szemcseméret-eloszlás mellett. A termék csomómentes, nem összetapadó. Az étkezési búzakorpa héjrészecskékből áll, a héjhoz tapadó lisztszemcséket tartalmaz.

1.9.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)		15,0
Őrlési finomság, % (m/m)	500 µm-en áteső rész, legfeljebb	20
	200 µm-en áteső rész, legfeljebb	4

1.9.4. Megnevezés

Étkezési búzakorpa.

1.10. Tésztaipari durumbúza (DTD)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/10

1.10.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza finomszemcsés örleménye, amelyet tésztagyártáshoz használnak fel; a búzamazgalsó (endospermiumra) jellemző színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz.

1.10.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

1.10.3. Minőségi követelmények

1.10.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: nagyszemcsés őrlemény. A durumbúzára jellemző világos héjrészeket a típusra megengedett mértékig tartalmazhatja. A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.10.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legalább, % (m/m)	0,85	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28	
Őrlési finomság, % (m/m)	500 μm -en áteső rész, legalább	95
	315 μm -en áteső rész, legfeljebb	75
	250 μm -en áteső rész, legfeljebb	50
	160 μm -en áteső rész, legfeljebb	10
Esésszám, legalább (s)	200	
Sárgapigment-tartalom, legalább mg/100 g, szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,5	

1.10.4. Megnevezés

Tésztaipari durumbúzadara.

1.11. Durumbúza simaliszt (DSL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/11

1.11.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza finomszemcsés őrleménye, amely a búzamazgalsőre (endospermiumra) jellemző, sárgás színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A közönséges és a durumbúza lisztjei és darái közötti jellegzetes különbség az, hogy a durumbúza őrleményei egyenletesen sárgás alapszínűek.

1.11.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

1.11.3. Minőségi követelmények

1.11.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény, csekély mennyiségű, a lisztszemcsékkel azonos méretű, világos héjrészt is tartalmazhat. A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.11.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28

Őrlési finomság, % (m/m)	250 µm-en áteső rész	100
Esésszám, legalább (s)		200
Sárgapigment-tartalom, legalább mg/100 g, szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva		0,5

1.11.4. Megnevezés

Durumbúza simaliszt.

2. Tönkölybúza őrlemények

2.1. Fehér tönkölybúzaliszt (TBL 80)

Azonosító szám: MÉ 2-201/2/1

2.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza szemterméséből előállított őrlemény. Finom szemcsés őrlemény, színe a tönkölybúza-magbelső és a héj árnyalatától függ, a típusnak megfelelő mértékű finom szemcsés héjrészt tartalmaz.

2.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza (*Triticum spelta* L.) szemtermése.

2.1.3. Minőségi követelmények

2.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: tönkölybúza magbelsőjére jellemzően fehéres, krémes színű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény, a típusnak megfelelő mennyiségű finomszemcsés héjrészt tartalmaz.

2.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61–0,88	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább % (m/m)	30	
Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en áteső rész	100
	250 µm-en áteső rész, legalább	95
Esésszám, legalább (s)	200	

2.1.4. Megnevezés

Fehér tönkölybúzaliszt.

2.2. Teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt (TBL 200)

Azonosító szám: MÉ 2-201/2/2

2.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza szemterméséből előállított őrlemény. A tönkölybúzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet és nagyobb szemcseméretű héjrészeket.

2.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza (*Triticum spelta* L.) szemtermése.

2.2.3. Minőségi követelmények**2.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok**

Szín: egyenletes, barnás-szürkés színű őrlemény látható héjrészekkel.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: megközelítően teljes kiőrlésű őrlemény, ami a tönkölybúzaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírat és a korpát is).

2.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	500 µm-en áteső rész, legalább	85
	315 µm-en áteső rész, legalább	70
Esésszám, legalább (s)	200	

2.2.4. Megnevezés

Teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt.

3. Rozsőrlemények
3.1. Fehér rozsliszt (rozslángliszt) (RL 60)

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/1

3.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemterméséből előállított őrlemény.

3.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

3.1.3. Minőségi követelmények**3.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok**

Szín: alapanyagra jellemző szín, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: a korpázottság megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál; finomszemcsés őrlemény. A termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

3.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,65
Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Esésszám, legalább (s)	130

3.1.4. Megnevezés

Fehér rozsliszt vagy rozslángliszt.

3.2. Világos rozsliszt (RL 90)

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/2

3.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemterméséből előállított őrlemény.

3.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

3.2.3. Minőségi követelmények

3.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: alapanyagra jellemző színű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: a korpázottság megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál; finomszemcsés őrlemény. A termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

3.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,66-0,98
Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

Esésszám, legalább (s)	130
------------------------	-----

3.2.4. Megnevezés

Világos rozsliszt.

3.3. Sötét rozsliszt (RL 125)

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/3

3.3.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozsz (Secale cereale L.) szemterméséből előállított őrlemény.

3.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozsz (Secale cereale L.) szemtermése.

3.3.3. Minőségi követelmények

3.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: alapanyagra jellemző szín.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény, a termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

3.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,99-1,35
Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Esésszám, legalább (s)	130

3.3.4. Megnevezés

Sötét rozsliszt.

3.4. Teljes kiórlésű rozsliszt (RTKL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/4

3.4.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozsz (Secale cereale L.) szemterméséből előállított őrlemény.

3.4.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozsz (Secale cereale L.) szemtermése.

3.4.3. Minőségi követelmények

3.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: alapanyagra jellemző szín, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény, a termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

3.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legalább, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,36
2 000 µm-en áteső rész	100
Örlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész, legfeljebb	90
250 µm-en áteső rész, legfeljebb	60
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Esésszám, legalább (s)	130

3.4.4. Megnevezés

Teljes kiőrlésű rozsliszt.

4. Tritikálé őrlemények

4.1. Fehér tritikálé liszt (TR 60)

Azonosító szám: MÉ 2-201/4/1

4.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemterméséből előállított őrlemény.

4.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemtermése.

4.1.3. Minőségi követelmények

4.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: az alapanyagra jellemző, a búzamagbelsőhöz hasonló színű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

4.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,65
Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

4.1.4. Megnevezés

Fehér tritikálé liszt.

4.2. Világos tritikálé liszt (TR 90)

Azonosító szám: MÉ 2-201/4/2

4.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemterméséből előállított őrlemény.

4.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemtermése.

4.2.3. Minőségi követelmények

4.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény, héjrészt alig tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

4.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,66-0,98
Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

4.2.4. Megnevezés

Világos tritikálé liszt.

4.3. Sötét tritikálé liszt (TR 125)

Azonosító szám: MÉ 2-201/4/3

4.3.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemterméséből előállított őrlemény.

4.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemtermése.

4.3.3. Minőségi követelmények

4.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény, magasabb héjrész tartalommal. A termék csomómentes, nem összetapadó.

4.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,99-1,35
Őrlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

4.3.5. Megnevezés

Sötét tritikálé liszt.

4.4. Teljes kiőrlésű tritikálé liszt (TRTKL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/4/4

4.4.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemterméséből előállított őrlemény.

4.4.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemtermése.

4.4.3. Minőségi követelmények

4.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

Állomány: finomszemcsés őrlemény magas héjrész tartalommal. A termék csomómentes, nem összetapadó.

4.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,36-2,10	
Őrlési finomság, % (m/m)	2 000 µm-en áteső rész	100
	400 µm-en áteső rész, legfeljebb	90
	250 µm-en áteső rész, legfeljebb	60
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	

4.4.4. Megnevezés

Teljes kiőrlésű tritikálé liszt.

5. Rizs

5.1. „A” minőségű hántolt rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/5/1

5.1.1. A termék meghatározása

Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított, hántolt rizst tartalmazó termék, amely csiszolt szemeket és tört szemeket nem tartalmaz, a darabos törmelék maximum 9% (m/m) arányban, apró törmelék maximum 1,5% (m/m) arányban van jelen a késztermékben.

5.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

5.1.3. Minőségi követelmények

5.1.3.1. Külső megjelenés

A hántolt rizs lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű. A rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy teljesen lisztes szerkezetű. A késztermék lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

5.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző, a világosszürkéstől (vöröses árnyalat is előfordulhat) a teljesen fehéreként ható, üvegesen áttetszőig változhat. Előfordulhatnak sárgás, barnás, vöröses árnyalatú és zöld színű, csiszolt, továbbá gipszes rizsszemek is.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

5.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,8
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,2
– ezen belül szervesetlen keverék	0,1
Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	0,5
Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	2,0
Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	9,0
Apró törmelék ⁽¹⁾ , legfeljebb, % (m/m)	1,5
Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

5.1.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizsek ne tartalmazzanak mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

5.1.4. Megnevezés

„A” minőségű rizs vagy „A” minőségű hántolt rizs.

5.2. „B” minőségű hántolt rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/5/2

5.2.1. A termék meghatározása

Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított, hántolt rizst tartalmazó termék, amely csiszolt szemeket és tört szemeket nem tartalmaz, darabos törmelék maximum 15% (m/m) arányban, apró törmelék maximum 5,0% (m/m) arányban van jelen a késztermékben.

5.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

5.2.3. Minőségi követelmények

5.2.3.1. Külső megjelenés

A hántolt rizs lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű. A rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy teljesen lisztes szerkezetű.

A késztermék lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

5.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző, a világosszürkéstől (vöröses árnyalat is előfordulhat) a teljesen fehéreként ható, üvegesen áttetszőig változhat. Előfordulhatnak sárgás, barnás, vöröses árnyalatú és zöld színű csiszolt, továbbá gipszes rizsszemek is.

⁽¹⁾ Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

5.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
– ezen belül szerves keverék	0,2
Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	1,5
Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0
Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Apró törmelék ⁽²⁾ , legfeljebb, % (m/m)	5,0
Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

5.2.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizsek ne tartalmazzanak mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

5.2.4. Megnevezés

„B” minőségű rizs vagy „B” minőségű hántolt rizs.

5.3. Barna rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/5/3

5.3.1. A termék meghatározása

Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított, ezüsthártyával borított rizst tartalmazó termék, amelyben a csiszolt szemek és a tört szemek aránya legfeljebb 3-3% (m/m), darabos és apró törmelék pedig nem tartalmaz.

5.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

5.3.3. Minőségi követelmények

5.3.3.1. Külső megjelenés

A rizsszemeket ezüsthártya borítja. Lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű, lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

5.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

⁽²⁾ Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

Szín: termékre jellemző, ezüstös világosbarna színű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

5.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
– ezen belül szerves keverék	0,2
Csiszolt szem, legfeljebb, % (m/m)	3,0
Tört szem, legfeljebb, % (m/m)	3,0
Vörös ezüsthártyás szem ⁽³⁾ , legfeljebb, % (m/m)	5,0
Éretlen zöld szem ⁽³⁾ , legfeljebb, % (m/m)	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

5.3.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizsek ne tartalmazzanak mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

5.3.4. Megnevezés

Barna rizs.

6. Kukoricaőrlemények

6.1. Kukoricaliszt (KL)

Azonosítószám: MÉ 2-201/6/1

6.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukoricából malmi úton előállított, finomszemcsés őrlemény.

6.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

6.1.3. Minőségi követelmények

6.1.3.1. Külső megjelenés

Finomszemcsés őrlemény. Az őrlemény a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

6.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

⁽³⁾ Az éretlen zöld szem és a vörös ezüsthártyás szem egymás terhére, legfeljebb 10%-ig, megengedett.

Szín: alapanyagra jellemző, a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, világos színű, világos árnyalatú.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

6.1.3.3. Fizikai és kémiai jellemzők

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	
Nyerssírartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,3	
Őrlési finomság, % (m/m)	400 µm-en áteső rész	100
	315 µm-en áteső rész, legalább	70

6.1.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény ne tartalmazzon más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

6.1.4. Megnevezés

Kukoricaliszt.

6.2. Kukoricadara (KD)

Azonosítószám: MÉ 2-201/6/2

6.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából malmi úton előállított, nagyszemcsés őrlemény.

6.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

6.2.3. Minőségi követelmények

6.2.3.1. Külső megjelenés

Nagyszemcsés őrlemény. Az őrlemény a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírárészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

6.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: a kukoricaőrlemények színe a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, kukoricaliszttnél sötétebb árnyalatú.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

6.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	1 250 μm -en áteső rész	100
	400 μm -en áteső rész, legfeljebb	10

6.2.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény ne tartalmazzon más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

6.2.4. Megnevezés

Kukoricadara.

6.3. Kukoricakása-dara (KKD)

Azonosítószám: MÉ 2-201/6/3

6.3.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából malmi úton előállított, meghatározott szemcseméret-összetételű őrlemény, amely a kukoricadaránál durvább szemcseméretű.

6.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

6.3.3. Minőségi követelmények

6.3.3.1. Külső megjelenés

A kukoricadaránál durvább szemcseméretű őrlemény, a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírárészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

6.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: a kukoricaőrlemények színe a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, sötétebb.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

6.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,0	
Örlési finomság, % (m/m)	3 000 µm-en áteső rész	100
	1 000 µm-en áteső rész, legfeljebb	5

6.3.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény ne tartalmazzon más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

6.3.4. Megnevezés

Kukoricakása-dara.

7. Hántolt borsó

7.1. Hántolt feles sárgaborsó

Azonosítószám: MÉ 2-201/7/1

7.1.1. A termék meghatározása

A hántolt sárgaborsó az MSZ 6385 szerinti élelmezési célra termesztett, megfelelően előkészített sárgaborsóból hántolással és azt követő osztályozással előállított, félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényezett termék.

7.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6385 szerinti élelmezési célnak megfelelő minőségű borsó (*Pisum sativum* L.) fajtáinak hántolt, szárított és felezett magja.

7.1.3. Minőségi követelmények

7.1.3.1. Külső megjelenés

A hántolt borsó félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényes, karcmentes, borsólisztet és héjrészt nem tartalmaz.

7.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző, sárga színű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

7.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
Ezen belül	
– szerves keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szerves terhére több is lehet) legfeljebb, % (m/m)	0,2
Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m)	
– zsizsiksziúrt	5,0
– hántolatlan	1,0
– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0
Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	2,0
Törmelék borsó, legfeljebb, % (m/m)	
– darabos törmelék	4,0
– apró törmelék	1,0
5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	90,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

7.1.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt borsó ne tartalmazzon mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

7.1.4. Megnevezés

Hántolt feles sárgaborsó vagy feles sárgaborsó.

7.2. Hántolt feles zöldborsó

Azonosító szám: MÉ 2-201/7/2

7.2.1. A termék meghatározása

A hántolt zöldborsó az MSZ 6385 szerinti élelmezési célra termesztett, megfelelően előkészített zöldborsóból hántolással és azt követő osztályozással előállított, félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényezett termék.

7.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6385 szerinti élelmezési célnak megfelelő minőségű borsó (*Pisum sativum* L.) fajtáinak hántolt, szárított és felezett magja.

7.2.3. Minőségi követelmények

7.2.3.1. Külső megjelenés

A hántolt borsó félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényes, karcmentes, borsólisztet és héjrészt nem tartalmaz.

7.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző, zöld színű.

Illat: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

Íz: a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

7.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
Ezen belül	
– szervesetlen keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szervesetlen terhére több is lehet) legfeljebb, % (m/m)	0,2
Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m)	
– zsisziksúrt	5,0
– hántolatlan	1,0
– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0
Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	5,0
Törmelék borsó, legfeljebb, % (m/m)	
– darabos törmelék	4,0
– apró törmelék	1,0
5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	80,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

7.2.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt borsó ne tartalmazzon mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

7.2.4. Megnevezés

Hántolt feles zöldborsó vagy feles zöldborsó.

1. melléklet

Vizsgálati módszerek

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-201 számú irányelvében meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Vizsgálandó paraméter	Termékcsoport	Vizsgálati módszer szabványszáma	Szabvány címe
- Esésszám	búzaőrlemények tönkölybúza őrlemények rozsőrlemények	MSZ EN ISO 3093	Búza, rozs és lisztjeik, durumbúza és durumbúzadara. Az esésszám meghatározása Hagberg-Perten szerint
- Hamutartalom	búzaőrlemények tönkölybúza őrlemények rozsőrlemények tritikálé őrlemények	MSZ 6369-3 MSZ EN ISO 2171 ICC Standard Method 104/1 ICC Standard Method 157	Lisztvizsgálati módszerek. Hamu- és homoktartalom meghatározása Gabonafélék, hüvelyesek és melléktermékek. A hamu mennyiségének égetéses meghatározása Determination of Ash in Cereals and Cereal Products Ash Determination by Conductivity
- Nedvességtartalom	rizs hántolt borsók	MSZ EN ISO 712 MSZ 6367-3	Gabona és gabonatermékek. A nedvességtartalom meghatározása. Referencia-módszer Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények vizsgálata. Nedvességtartalom meghatározása

Vizsgálendő paraméter	Termékcsoport	Vizsgálati módszer szabványszáma	Szabvány címe
- Nedvességtartalom	búzaőrlemények tönkölybúza őrlemények rozsőrlemények tritikálé őlemények kukoricaőrlemények	MSZ EN ISO 712 MSZ EN ISO 6540	Lisztvizsgálati módszerek. Nedvességtartalom meghatározása Kukorica. A nedvességtartalom meghatározása (őrölt és egész szemek)
- Nedvessikér-tartalom	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 21415-1	Búza és búzaliszt. Sikértartalom. 1. rész: A nedves siker meghatározása kézi módszerrel (az MSZ ISO 5531:1993 helyett)
- Nedvessikér-tartalom	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 21415-2	Búza és búzaliszt. Sikértartalom. 2. rész: A nedves siker meghatározása gépi módszerrel
- Nyerszsír-tartalom	kukoricaőrlemények	MSZ EN ISO 11085 Angol nyelvű!	Gabonák, gabonaalapú termékek és takarmányok. A nyerszsír- és az összes zsírtartalom meghatározása Randall-féle extrakciós módszerrel
- Sütőipari értékcsoport	búzaőrlemények	MSZ 6369-6 (VISSZAVONT SZABVÁNY)	Lisztvizsgálati módszerek. 6. rész: A tészta fizikai tulajdonságai. A magyar minőségi értékszám (MÉSZ) meghatározása és értékelése

Vizsgálandó paraméter	Termékcsoport	Vizsgálati módszer szabványszáma	Szabvány címe
- Őrlési finomság	búzaőrlemények tönkölybúza őrlemények rozsőrlemények tritikálé őrlemények kukoricaőrlemények	MSZ 6369-7	Lisztvizsgálati módszerek. Őrlési finomság meghatározása
- Tisztaság	rizs hántolt borsók	MSZ 6367-2	Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények vizsgálata. Tisztaság-meghatározás
- Sárgapigment-tartalom meghatározása	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 11052	Durumbúzaliszt és -dara. A sárgapigment-tartalom meghatározása

2. melléklet

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

1. táblázat

Minőségi jellemző	Búza-finomliszt BL55	Búza-kenyérliszt, fehér BL80	Búza-kenyérliszt, félféher BL112	Étkezési búzadara BD	Búza-rétesliszt BFF55	Tésztaipari búzaliszt BTL50	Búza Graham-liszt BGL	Teljes kiőrlésű búzaliszt BTKL	Étkezési búzakorpa BK	Tésztaipari durumbúza dara DTD	Durumbúza simaliszt DSL
Hamutartalom, % (m/m), szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,60	0,61–0,88	0,89–1,18	–	legfeljebb 0,55	legfeljebb 0,50	1,50–2,20	1,50–2,20	–	legalább 0,85	–
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,2	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B			–							

Nedvessikér- tartalom, legalább, % (m/m)	27	28	28	–	25	26	–	28	28
---	----	----	----	---	----	----	---	----	----

Minőségi jellemző	Búza-finomliszt	Búza-kenyérliszt, fehér	Búza-kenyérliszt, félfehér	Étkezési búzadara	Búza-rétesliszt	Tésztaipari búzaliszt	Búza Graham-liszt	Teljes kiőrlésű búzaliszt	Étkezési búzakorpa	Tésztaipari durum-búzadara	Durumbúza simaliszt
	BL55	BL80	BL112	BD	BFF55	BTL50	BGL	BTKL	BK	DTD	DSL
Őrlési finomság % (m/m)	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	1 250 µm-en 100%, 450 µm-en legfeljebb 10% essen át	360 µm-en 100%, 160 µm-en legfeljebb 25% essen át	400 µm-en 100%, 200 µm-en legfeljebb 15% essen át	2 000 µm-en 100%, 315 µm-en legfeljebb 60% essen át	500 µm-en legalább 85%, 315 µm-en legalább 70% essen át	500 µm-en legfeljebb 20%, 200 µm-en legfeljebb 4% essen át	500 µm-en legalább 95%, 315 µm-en legfeljebb 75%, 250 µm-en legfeljebb 50%, 160 µm-en legfeljebb 10% essen át	250 µm-en 100% essen át
Esésszám, legalább (s)	200								-	200	
Sárgapigment-tartalom, mg/100 g, szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	-									legalább 0,5	

2. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Fehér tönkölybúzaliszt TBL 80	Teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt TBL 200
Hamutartalom, % (<i>m/m</i>) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61-0,88	1,50-2,20
Nedvesség tartalom, legfeljebb % (<i>m/m</i>)	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább % (<i>m/m</i>)	30	-
Őrlési finomság, % (<i>m/m</i>)	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	500 µm-en legalább 85%, 315 µm-en legalább 70% essen át
Esésszám, legalább (s)	200	

3. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Fehér rozsliszt RL 60	Világos rozsliszt RL 90	Sötét rozsliszt RL 125	Teljes kiőrlésű rozsliszt RTKL
Hamutartalom, % (<i>m/m</i>) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,65	0,66–0,98	0,99–1,35	legalább 1,36
250 μm -en áteső rész	100	100	100	legfeljebb 60
Örlési finomság, % (<i>m/m</i>) 400 μm -en áteső rész	–	–	–	legfeljebb 90
2 000 μm -en áteső rész	–	–	–	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (<i>m/m</i>)	15,0			
Esésszám, legalább (s)	130			

4. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Fehér tritikálé liszt TRL 60	Világos tritikálé liszt TRL 90	Sötét tritikálé liszt TRL 125	Teljes kiőrlésű tritikálé liszt TRTKL
Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,65	0,66–0,98	0,99–1,35	1,36-2,10
250 µm-en áteső rész	100	100	100	legfeljebb 60
Őrlési finomság, % (m/m) 400 µm-en áteső rész	–	–	–	legfeljebb 90
2 000 µm-en áteső rész	–	–	–	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0			

5. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	„A” minőségű rizs	„B” minőségű rizs	Barna rizs
Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,8	99,7	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,3	0,3
– ezen belül szervesetlen keverék	0,1	0,2	0,2
Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	0,5	1,5	–
Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0	–
Csiszolt szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
Tört szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	9,0	15,0	–
Apró törmelék ⁽⁴⁾ , legfeljebb, % (m/m)	1,5	5,0	–
Vörös ezüsthártyás szem ⁽⁵⁾ , legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Vörös csikos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0	5,0	–
Éretlen zöld szem ⁽⁵⁾ , legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0		

⁽⁴⁾ Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

⁽⁵⁾ Az éretlen zöld szem és a vörös ezüsthártyás szem egymás terhére, legfeljebb 10%-ig, megengedett.

6. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Kukoricaliszt KL	Kukoricadara KD	Kukoricakása-dara KKD
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	14,0	14,0
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,3	2,0	2,0
Őrlési finomság, % (m/m)	400 µm-en 100% essen át, 315 µm-en legalább 70% essen át.	1 250 µm-en 100% essen át 400 µm-en legfeljebb 10% essen át.	3 000 µm-en 100% essen át, 1 000 µm-en legfeljebb 5% essen át.

7. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Hántolt feles sárgaborsó	Hántolt feles zöldborsó
Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3	0,3
Ezen belül		
– szerves keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szerves terhére több is lehet) legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,2
Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m)		
– zsizsikszúrt	5,0	5,0
– hántolatlan	1,0	1,0
– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0	2,0
Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0
Törmelék borsó, legfeljebb, % (m/m)		
– darabos törmelék	4,0	4,0
– apró törmelék	1,0	1,0
5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	90,0	80,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Andréka Tamás

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

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Andréka Tamás
