

A  
**TOKAJ**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**9. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| I. NÉV .....                                       | 2  |
| II. A BOROK LEÍRÁSA .....                          | 3  |
| III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....              | 6  |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....                    | 9  |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM .....                           | 10 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....                 | 11 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....        | 12 |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....                     | 19 |
| IX. ELLENŐRZÉS.....                                | 23 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE..... | 27 |
| MELLÉKLET .....                                    | 29 |

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3905 Tokaj, Dózsa György út 2.

e-mail cím: szolyak@tokajhkt.t-online.hu

## I. NÉV

Tokaj, Tokaji

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Eszencia
2. Aszú
3. Száraz Szamorodni
4. Édes Szamorodni
5. Fordítás
6. Másolás
7. Késői szüretelésű bor
8. Fehér bor

Tokaji borkülönlegességek: Eszencia, Aszú, Szamorodni, Fordítás, Másolás.

#### a) Analitikai előírások

|    | Bortípus              | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Minimális összes savtartalom [g/l] | Tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maradékcukortartalom [g/l] | Maximális illósavtartalom [g/l] |
|----|-----------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| 1. | Eszencia              | 27,75                                   | 8,0                                | 1,2 - 8,0                        | min. 450                   | 2,1                             |
| 2. | Aszú                  | 19,00                                   | 6,0                                | min. 9,0                         | min. 120                   | 2,1                             |
| 3. | Száraz Szamorodni     | 12,00                                   | 5,0                                | min. 12,0                        | max. 9                     | 1,5                             |
| 4. | Édes Szamorodni       | 16,00                                   | 5,0                                | min. 9,0                         | min. 45                    | 1,5                             |
| 5. | Fordítás              | 16,00                                   | 5,0                                | min. 9,0                         | min. 45                    | 1,5                             |
| 6. | Másolás               | 16,00                                   | 5,0                                | min. 9,0                         | min. 45                    | 1,5                             |
| 7. | Késői szüretelésű bor | 13,60                                   | 5,0                                | min. 9,0                         | min. 45                    | 2,0                             |
| 8. | Fehér bor             | 10,60                                   | 3,5                                | min. 9,0                         | *                          | 1,08                            |

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és minimális cukormentes extrakt tartalom a hatályos jogszabályok szerint,

## b) Érzékszervi jellemzők

|    | Bortípus              | Érzékszervi jellemzők                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Eszencia              | Színe: világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig.<br>Illata: rendkívül koncentrált, gazdag botrytiszes szőlő mézes, aszalt gyümölcsös jegyeit az érlelés jellegéből származó aromák egészítik ki.<br>Íze: sűrű, olajos textúrájú, komplex szinte észrevehetetlen alkoholtartalommal, melyben a botrytiszes szőlőre jellemző mézes, aszalt gyümölcsös jegyek keverednek az érlelés során képződő ízekkel. Magas maradék cukor, élénk savakkal egyensúlyban.                                                         |
| 2. | Aszú                  | Színe: világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig.<br>Illata: a primer szőlőaromák (friss virágok, mézes jegyek), valamint az erjedés és érlelés során képződő szekunder (aszalt gyümölcsös) jegyek és az aszú (Botrytis) jelleg komplex keveréke jellemzi, az adott bor korának megfelelő arányban.<br>Íze: komplex, melyben a primer szőlőre jellemző virágos és mézes jegyek, valamint a botrytiszes szőlő gyümölcsös ízei keverednek az erjedés és érlelés során képződő ízekkel. Édes olajosság, finom savak.  |
| 3. | Száraz Szamorodni     | Színe: világos aranysárgától a mély aranysárgáig.<br>Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel.<br>Íze, zamata: Komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó ízek és zamatok. Élénk savtartalma ellenére sima struktúra, amit a hátyaélesztő alatti érlelési ízek kialakulása egészít ki (pl. diós jelleg).                                                                                                                                                                         |
| 4. | Édes Szamorodni       | Színe: világos aranysárgától a mély aranysárgáig.<br>Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel.<br>Íze, zamata: komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó mézes, gyümölcsös jegyek, valamint az érlelés során képződő aromák.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5. | Fordítás              | Színe: zöldessárgától a mély aranysárgáig.<br>Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel.<br>Íze: komplex, melyben a botrytiszes szőlő mézes, gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúszemek héjából származó magas cserzőanyag tartalom meghatározó sajátossága a bornak. Édes bor.                                                                                                                              |
| 6. | Máslás                | Színe: zöldessárga, a világos aranysárgától a mély aranysárgáig.<br>Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel.<br>Íze, zamata: komplex, melyben a botrytiszes szőlő mézes, gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúseprőből származó élesztős jegyek is meghatározó sajátosságai a bornak. Édes bor.                                                                                                             |
| 7. | Késői szüretelésű bor | Színe: világos aranysárgától a mély aranysárgáig.<br>Illata: az elsődleges szőlőaromák illatösszetevői keverednek a töppedt, időnként botrytiszes szőlő aromáival és az erjesztés, érlelés során keletkező illatkomponensekkel (virágos, gyümölcsös, fűszeres jegyek). Intenzív, változatos illatok.<br>Íze: elsődleges szőlőaromák keverednek a töppedt, adott esetben a botrytiszes szőlő aromáival (friss, szárított gyümölcsös, mézes, virágos jegyek). Komplex, finom sav-cukor-alkohol egyensúly. Olajos textúra. |
| 8. | Fehér bor             | Színe: világos zöldessárga árnyalattól az aranysárgáig;<br>Illata: üde, virágos, gyümölcsös, elsődleges szőlőaromákból származó illat, az erjesztés és érlelés által nyújtott másodlagos illatokkal.<br>Íze: testes, a szőlő elsődleges friss aromái, az erjesztés és érlelés komplex, összetett aromajegyei. Élénk, kerek savak, gazdag, telt ízek.                                                                                                                                                                    |

## 2. PEZSGŐ

### a) Analitikai előírások

az alapbor minimális összes alkoholtartalma: 9,0 %vol

összes savtartalom: legalább 4,5 g/l

tényleges alkoholtartalom: legalább 10,0 %vol

maximális illósavtartalom: 0,8 g/l

cukortartalom: a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

cukormentes extrakttartalom: legalább 15,0 g/l

összes kénessavtartalom: legfeljebb 185 g/l

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

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom, az összes cukortartalom és a minimális túlnyomás 20°C-on a hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

(8-10 °C hőmérsékleten vizsgálva)

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

tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes

illat: tiszta, közepes intenzitású gyümölcsös illataromával

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

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

|    | Bortípus              | Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások                                                                                                                                                                                                               | Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)                                                     |
|----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Eszencia              | a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor kézzel külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül, saját súlyának nyomására kiszivárgott, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség                                   | 1. alkoholtartalom-növelés,<br>2. édesítés,<br>3. savtartalom növelés és csökkentése,<br>4. termőhelyen kívüli palackozás |
| 2. | Aszú                  | 1. a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor kézzel külön szedett aszúszemek áztatása azonos évjáratú mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újbortban vagy bortban,<br>2. minimum 18 hónapig tartó érlelés fahordóban | 1. alkoholtartalom-növelés,<br>2. édesítés,<br>3. savtartalom növelés és csökkentése,<br>4. termőhelyen kívüli palackozás |
| 3. | Száraz Szamorodni     | 1. az aszúsodott és egészséges szőlőbogyókat is tartalmazó szőlőfürtök feldolgozásával<br>2. minimum 6 hónapig tartó érlelés fahordóban                                                                                                                   | 1. alkoholtartalom-növelés,<br>2. édesítés,<br>3. savtartalom növelés és csökkentése,<br>4. termőhelyen kívüli palackozás |
| 4. | Édes Szamorodni       | 1. az aszúsodott és egészséges szőlőbogyókat is tartalmazó szőlőfürtök feldolgozásával<br>2. minimum 6 hónapig tartó érlelés fahordóban                                                                                                                   | 1. alkoholtartalom-növelés,<br>2. édesítés,<br>3. savtartalom növelés és csökkentése,<br>4. termőhelyen kívüli palackozás |
| 5. | Fordítás              | 1. a kiperéselt aszútészta felöntése azonos évjáratú musttal, részben erjedt szőlőmusttal, még erjedésben lévő újborttal vagy borttal<br>2. minimum 6 hónapig tartó érlelés fahordóban                                                                    | 1. alkoholtartalom-növelés,<br>2. édesítés,<br>3. savtartalom növelés és csökkentése,<br>4. termőhelyen kívüli palackozás |
| 6. | Máslás                | 1. az aszúbor vagy a szamorodni seprőjének felöntése azonos évjáratú musttal, részben erjedt szőlőmusttal, még erjedésben lévő újborttal<br>2. minimum 6 hónapig tartó érlelés fahordóban                                                                 | 1. alkoholtartalom-növelés,<br>2. édesítés,<br>3. savtartalom növelés és csökkentése,<br>4. termőhelyen kívüli palackozás |
| 7. | Késői szüretelésű bor | -                                                                                                                                                                                                                                                         | 1. alkoholtartalom-növelés,<br>2. édesítés,<br>3. termőhelyen kívüli palackozás                                           |
| 8. | Fehér bor             | -                                                                                                                                                                                                                                                         | 1. édesítés<br>2. termőhelyen kívüli palackozás                                                                           |

## A borkülönlegességek további szabályozása:

a) Az aszúszemek felhasználása során az alábbi arányszámok érvényesek:

- eszencia: 100 kg aszúszemből maximum 6 liter készíthető
- eszencia, aszú és fordítás: 100 kg aszúszemből eszencia, aszú és fordítás együttesen 220 liter készíthető.
- tokaji másolás: 100 l aszúseprőből maximum 105 liter készíthető

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

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

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

Eszencia Aszúborokhoz adása hagyományos borászati eljárás.

## B. PEZSGŐKÉSZÍTÉS

A Tokaji pezsgő pezsgősítése csak palackban történhet. Az előállításának időtartama:

- Minimum 9 hónapig palackban kell érlelni az előállító üzemben, beleértve a palackban történő CO<sub>2</sub> képződést szolgáló erjedés és a küvé seprőn tartásának időtartamát, mely minimum 90 nap kell, hogy legyen.
- A tirázs likórhöz felhasználható szacharóz, sűrített szőlőmust, finomított szőlő mustsűrítmény, továbbá szőlőmust, részben erjedt szőlőmust vagy bor. Az expedíciós likőr hozzáadása tekintetében az általános szabályok érvényesek.

## C. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

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

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
2009. augusztus 1-jét követően telepített ültetvény esetén:
  - tőkesűrűség legalább 4000 tőke/ha,
  - tőketávolság legfeljebb 1,0 m
  - sortávolság legfeljebb 3,1 m
2017. augusztus 1-jét követően telepített ültetvény esetén:
  - tőkesűrűség legalább 4000 tőke/ha,
  - sortávolság legfeljebb 3,1 m

**3.** . A szüret módja:

a./ gépi szüret engedélyezett:

- borok: fehér bortípus

- pezsgők

b./ csak kézi szüret engedélyezett:

borok: eszencia, aszú, száraz szamorodni, édes szamorodni, fordítás, másolás, késői szüretelésű bor

- az aszúszem kézi, szemenkénti válogatása

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

**5.** A szőlő minimális cukortartalma:

a. Aszú, Fordítás, Másolás készítéséhez felhasznált alapbor: 12,08 %vol (19 °MM)

b. Száraz Szamorodni és Édes Szamorodni: 13,6 %vol (21 °MM)

c. Késői szüretelésű: 13,6 %vol (21 °MM)

d. Fehér bor: 10,60 %vol (17 °MM)

e. Az Eszencia és Aszú bortípusok esetén a felhasznált aszúszemek minimális cukortartalma: 26,08 %vol (45 refr%)

f. Pezsgő: 9 %vol (14,9 °MM)

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

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

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

|    | Bortípus              | Maximális terméshozam                                   |
|----|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| 1. | Eszencia              | aszúszem.: <b>2 t/ha</b> , lényeredék: 6%               |
| 2. | Aszú                  | szőlő: <b>10 t/ha</b> , seprős újbor: <b>70 hl/ha</b> * |
| 3. | Száraz Szamorodni     | szőlő: <b>10 t/ha</b> , seprős újbor: <b>70 hl/ha</b>   |
| 4. | Édes Szamorodni       | szőlő: <b>10 t/ha</b> , seprős újbor: <b>70 hl/ha</b>   |
| 5. | Fordítás              | szőlő: <b>10 t/ha</b> , seprős újbor: <b>70 hl/ha</b>   |
| 6. | Máslás                | szőlő: <b>10 t/ha</b> , seprős újbor: <b>70 hl/ha</b>   |
| 7. | Késői szüretelésű bor | szőlő: <b>10 t/ha</b> , seprős újbor: <b>70 hl/ha</b>   |
| 8. | Fehér bor             | szőlő: <b>14 t/ha</b> , seprős újbor: <b>100 hl/ha</b>  |

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

### 2. PEZSGŐ

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

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

Furmint, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Sárgamuskotály, Zéta

### 2. PEZSGŐ

Furmint, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Sárgamuskotály, Zéta

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása:

##### a) Természeti és kulturális tényezők

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

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

##### b) Földrajzi alapadatok

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

## c) Történeti alapadatok

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

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | dűlőcsoportosítás alapját a termőhelyi szempontok mellett az akkori termések és azok minősége jelentette.                                                                                                                                                           |
| 1723            | Törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.                                                                                                                                                                                                              |
| 1729            | Újabb törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.                                                                                                                                                                                                        |
| 1733-1798       | Orosz borvásárló bizottság gondoskodik a cári udvar tokaji borral való ellátásáról.                                                                                                                                                                                 |
| 1737            | <b>Tokaj szabályozása, kialakul a borvidék lehatárolása valamint az eredetvédelem alapja a világon először kerül meghatározásra. Ezzel elkészül Európa és a világ első eredetmegjelölésre vonatkozó szabályozása.</b>                                               |
| 1741            | Újabb törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.                                                                                                                                                                                                        |
| 1759            | A másolás (mászlás) első említése különböző dokumentumokban megtalálható.                                                                                                                                                                                           |
| <b>XIX. sz.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1826            | A fordítás (másodaszú) elnevezés első említése                                                                                                                                                                                                                      |
| 1853            | Mádon megalakul a „hegyaljai részvénytársaság”, a tokaji borok piaci érdekképviseletére.                                                                                                                                                                            |
| 1857            | A testület „Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesülés” névvel átalakul, elsősorban a szőlőtermesztés és a borkészítés szervezeteként, érdekképviseleteként.                                                                                                               |
| 1873            | Tarcalon megalakult az „Állami Felső Népiskola és Vincellérképezde,,                                                                                                                                                                                                |
| 1886            | Megjelenik a filoxéra, és 10 év alatt a szőlők 90 %-át elpusztítja. Erre az időszakra esik az első nemzetközi per, ahol a tokaji termelők a Tokaj név védelmét érték el a bíróságon.                                                                                |
| 1893            | Első magyar bortörvény, melyben a tokaji eredetmegjelölés szabályozása külön fejezetet képez.                                                                                                                                                                       |
| 1898            | A borvidék területét újraszabályozzák                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>XX. sz.</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1920            | A trianoni békeszerződés az országhatárok módosításával a borvidéktől elszakítja Szőlőske és Kistoronya településeit, valamint Sátoraljaújhely egy részét és szőlőskertjeit.                                                                                        |
| 1920-1950       | A gyógyszerkönyvekben a tokaji aszúbor gyógyszernek tüntetik fel.                                                                                                                                                                                                   |
| 1928            | A Tokaj-hegyaljai Hegyközségi Tanács megalakulása.                                                                                                                                                                                                                  |
| 1936            | Az aszúbor-készítés technológiájának pontosítása törvényi úton.                                                                                                                                                                                                     |
| 1949            | Megalakul a borvidéki kutató bázis Tarcalon.                                                                                                                                                                                                                        |
| 1950            | A tarcali szakiskola szerepét átveszi a Sátoraljaújhelyen megalakult Szőlészeti és Borászati Szakiskola, majd Technikum                                                                                                                                             |
| 1950-1990       | A borvidéken több állami gazdaság és állami pincegazdaság egyesülésével létrejön a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát, a Tokaj Kereskedőház jogelődje. Az állami borászat felvásárolja a kistermelők szőlőit, szervezi a termelést és a borkereskedelmet. |
| 1970            | <b>A Tokaj eredetmegjelölés nemzetközi lajstoromázása a Lisszaboni Megállapodás alapján.</b>                                                                                                                                                                        |
| 1982            | A szőlő termőhelyi minősítésének, a termőhelyi kataszter rendszerének elkészítése országosa és a Tokaji Borvidéken.                                                                                                                                                 |
| 1990            | A privatizáció kezdete a Tokaji borvidéken.                                                                                                                                                                                                                         |
| 1993            | Az Európai Közösség és a Magyar Köztársaság között a bor megnevezések kölcsönös védelméről és ellenőrzéséről szóló megállapodás megkötése (1993                                                                                                                     |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | november 23.-i tanácsi határozat) többek között az eredetmegjelölések kölcsönös védelméről, benne „Tokaj” név és származtatott formáinak Magyarország részére szóló kizárólagos névhasználatáról valamint a „Tokaj” név védelméről az Elzászban és a Venezia-Friuli-Gulia tartományban használt Tocai és Tokay írásmódú fajtanevvel elnevezett borok ellenében, 2007. március 31.-ig tartó moratóriummal. |
| <b>XXI.sz.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2002           | Tokaji Borvidéket az UNESCO Világörökség Bizottsága, mint kultúrtájat felvette a Világörökségek Listájára.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2004           | A bortörvény az aszú elnevezés használatát kizárólagosan a Tokaji Borvidék számára engedélyezi. A borvidék neve Tokaj-hegyaljai borvidékről Tokaji Borvidékre változik.                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2004           | A Tokaji Borbíráló Bizottság megalakul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 2. A borok leírása

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

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

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

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

### a) Klíma és borminőség

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

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

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

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

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

### b) Talajviszonyok és borminőség

A tokaji borkülönlegességek és borok minőségében fontos tényezőnek számít az alapkőzet és a talaj hatása is. A Zempléni-hegység vulkáni kőzetének, és a fedő tufák sokféleségének eredménye ez a geológiaiailag rendkívül változatos termőhely. Néhol száz méteren belül akár háromféle tufa morzsalék is megtalálható, plusz a talajréteg mélysége is mind befolyásolja a szőlő életfeltételeit. A Tokaji borvidék leghíresebb történelmi dűlői általában magasabban fekszenek, tufamorzsalékot, egyéb kőtörmelékot is tartalmaznak. Itt a talajok az ásványok mállása révén még gazdagabbak káliumban, magnéziumban és sok egyéb más nyomelemben is. A vidék mintegy 5 %-át – pl. Tarcal, Tokaj térségében – lősz fedí, amely gyorsabban melegszik és így a vegetációs időszak is korábban indul. Ezek az adottságok, a világ más nagy borvidékei mellett, Tokajban kiválóan alkalmasak dűlőselektált tételek elkészítésére is. A talajviszonyok számos tétel esetében közvetlen hatással is bírnak a borminőségre a borban megjelenő ásványos ízek által.

### c) Kisfahordós érlelés hagyományos föld alatti pincékben

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

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

## B. PEZSGŐ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása:

#### a) Természeti és kulturális tényezők

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

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

#### b) Földrajzi alapadatok

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

### 2. A borok leírása

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

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

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

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés is. Az Aszú, az Eszencia, a Száraz Szamorodni, az Édes Szamorodni, a Fordítás és a Másolás bortípusok esetén az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „borkülönlegesség” kifejezés is.
- b) Az évjárat feltüntetése kötelező. A felhasznált szőlő legalább 85%-át az adott évben szüretelték.
- c) A cukortartalom jelölése a fehér bortípus esetén kötelező azon borok esetében, melyek cukortartalma meghaladja a 18 g/l-t.
- d) Jelölhető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések:
  - i) Az Eszencia, a Fordítás, Másolás, Száraz Szamorodni és Édes Szamorodni bortípusok esetében: muzeális bor, borkülönlegesség
  - ii) Az aszú bortípus esetében: muzeális bor, borkülönlegesség. Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos (a „6 puttonyos” kifejezés csak azokon az aszúkon jelölhető, amelyek maradékcukor-tartalma legalább 150 g/l).
  - iii) A késői szüretelésű bor és a fehér bortípusok esetén: muzeális bor
- e) A cuvée (küvé) kifejezés csak a több szőlőfajta házasításával készült bor címkéjén jelölhető.
- f) A Száraz Szamorodni és Édes Szamorodni bortípusok esetén kötelező a teljes név feltüntetése: száraz szamorodni, édes szamorodni.

### 2. A forgalomba hozatal szabályai:

- a) Az Aszú bortípus leghamarabb a szüretet követő harmadik év január 1-én hozható forgalomba.
- b) A Száraz Szamorodni, az Édes Szamorodni, a Fordítás és a Másolás bortípusok leghamarabb a szüretet követő második év január 1-én hozhatók forgalomba.

### 3. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:

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

### 4. A kizserelésre vonatkozó szabályok:

- a) Aszú, Eszencia, Fordítás, Másolás, Száraz Szamorodni, Édes Szamorodni bortípusok
  - i) csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.

**INDOKLÁS:** a helyben történő palackozás indoklása: A tokaji borkülönlegességek érlelése állandó, zavartalan környezetet igényel speciális, 10-12 °C-os, nemes penésszel borított pincékben. A borok szállítása, mozgatása, más körülmények közötti tárolása minőségromlást okoz. A helyi borkülönlegességek palackozás előtti kezelése, a más boroktól eltérő, egyedi összetétel miatt, nagy tapasztalatot, speciális ismereteket igényel, amellyel csak a borvidéki szakemberek rendelkeznek. A folyamat teljes nyomon követése és az eredet garanciája megköveteli a helyben palackozás elrendelését.

ii) csak tokaji palackba töltve hozhatóak forgalomba.

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

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

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

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

b) Késői szüretelésű bor bortípus:

i) csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.

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

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

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

c) Fehérbor bortípus:

i) csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.

**INDOKLÁS:** A Tokaj eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a jelenleg alkalmazott rendszerben a kiszállítások engedélyezésével bizonytalan az előállított bor minősége, a tokaji borok érlelése ugyanis állandó, zavartalan környezetet igényel, míg a borok szállítása, más körülmények közti tárolása számos kockázatot vet fel, amely végül minőségromlást okozhat. A szállításhoz elengedhetetlen a bor szállítóedénybe fejtése, mely során óhatatlanul is oxidálódik, és mechanikai sérüléseket szenved, ezért veszít kellegzetes illat- és aroma komponenseiből. A

szállítás távolságával fokozódik a hőmérséklet-ingadozás okozta kockázat, mely további oxidációhoz vezet, melynek következtében tovább torzul az eredetmegjelöléshez társított íz- és aromavilág. Ezeknek a kockázatoknak a kiküszöböléséhez borászati technológiai beavatkozásra van szükség, amely már nagymértékben megváltoztatja a borászati termék karakterét, torzítja a jellegzetes Tokaj eredetmegjelöléshez társított borkaraktert. Így indokolt a helyben palackozás elrendelése a borok (minden bortípus) esetében.

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

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

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

## 7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

### a) Nyilvántartások, adatszolgáltatások:

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

### b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése:
  - A Tokaj eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a területileg illetékes hegyközségnek bejelenteni.
  - A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni.
- ii) Kiszállítási és palackozási szándék bejelentése: (bor kiszállítása a lehatárolt termőhelyről)
  - A pezsgőkészítésre szolgáló alapanyagok (szőlő, must, bor) kiszállítását a Tokaji Hegyközségi Tanács Titkárának be kell jelenteni a kiszállítás megkezdése előtt legalább 3 nappal. A bejelentéshez csatolni kell az alapanyag származási bizonyítványát. A Titkár külön engedélyben dönt a pezsgő készítésének, nyilvántartásának, ellenőrzésének feltételéről, illetve a névhasználatról.
- iii) Aszúszem bejelentése:
  - Felvásárolt aszúszem esetén a termelő köteles bejelenteni a feldolgozás előtt a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában meghatározott módon a

feldolgozás tényét a feldolgozóhely szerint illetékes hegybírónak. A hegybíró helyszíni szemlével köteles meggyőződni az aszúszem mennyiségéről és minőségéről, melyről jegyzőkönyvet vesz fel. A jegyzőkönyv a bor származási bizonyítvány kérelmének a mellékletét képezi. A termelő a hegybíró kérésére köteles a felvásárlás tényét rögzítő dokumentumokat bemutatni.

- Saját termelésű aszúszem feldolgozása esetén a termelő köteles a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában meghatározott módon feldolgozás előtt a feldolgozás tényét a feldolgozóhely szerint illetékes hegybírónak bejelenteni. A hegybíró helyszíni szemlével győződik meg az aszúszem mennyiségéről és minőségéről, melyet jegyzőkönyvben rögzít.
  - A borvidékről kiszállított aszúszem felhasználásával készült borászati termék sem a Tokaj sem az aszú kifejezést nem használhatja.
- iv) Település- és dűlőnév használatának bejelentése: a termelő köteles a hegybírónak bejelenteni a szüretet megelőző február 28-ig minden parcellát, amely kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településsel vagy dűlővel) ellátott bor szőlőjét adja.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

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

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: [gyor@mgszh.gov.hu](mailto:gyor@mgszh.gov.hu)

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: [hajdu@mgszh.gov.hu](mailto:hajdu@mgszh.gov.hu)

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: [heves@mgszh.gov.hu](mailto:heves@mgszh.gov.hu)

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: [szolnok@mgszh.gov.hu](mailto:szolnok@mgszh.gov.hu)

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: [komarom@mgszh.gov.hu](mailto:komarom@mgszh.gov.hu)

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: [nograd@mgszh.gov.hu](mailto:nograd@mgszh.gov.hu)

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: [somogy@mgszh.gov.hu](mailto:somogy@mgszh.gov.hu)

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: [szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu)

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: [tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu)

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: [vas@mgszh.gov.hu](mailto:vas@mgszh.gov.hu)

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto:veszprem@mgszh.gov.hu)

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

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

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

| <b>II. Évjáratfüggő elemek</b>                          |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                             |                      |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>                  |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                             |                      |
| Potenciális terméshozam                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>                                                                   | Illetékes Hegyközség |
| Szüret                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul> | Illetékes Hegyközség |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>                          | Illetékes Hegyközség |
| Aszúszem ellenőrzése (mennyiség és minőségi ellenőrzés) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni ellenőrzés, és mérés,</li> </ul>                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv, kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>                                  | Illetékes Hegyközség |
| <b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>             |                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>                                                                              | Illetékes Hegyközség |
| <i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>                    |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                             |                      |
| Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány</li> </ul>                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>                                                                           | Illetékes Hegyközség |

|                                           |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                      |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|                                           | adminisztratív ellenőrzése                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                         |                      |
| Alkalmazott borászati eljárások           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszarmazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul> | Illetékes Hegyközség |
| <b>Bor származását igazoló dokumentum</b> |                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszarmazási bizonyítvány</li> </ul>                                                     | Illetékes Hegyközség |

### III. Forgalomba hozatal

#### III/1 Bor eredetének igazolása

|                                           |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                      |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Bor eredetének ellenőrzése                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszarmazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>                                                     | Illetékes Hegyközség |
| Alkalmazott borászati eljárások           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszarmazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul> | Illetékes Hegyközség |
| <b>Bor származását igazoló dokumentum</b> |                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszarmazási bizonyítvány</li> </ul>                                                          | Illetékes Hegyközség |

#### III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

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

## **MELLÉKLET**

### **Feltüntethető kisebb földrajzi egységek**

#### **Települések**

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

körülhatárolás: közigazgatási határok

**Dűlők**

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

|             |                |                                |
|-------------|----------------|--------------------------------|
| Erdőbénye   | Becsk          |                                |
| Erdőbénye   | Bencsik        |                                |
| Erdőbénye   | Budaházi       |                                |
| Erdőbénye   | Danszállás     |                                |
| Erdőbénye   | Dió-kút        | Barkóczy                       |
| Erdőbénye   | Disznódélő     |                                |
| Erdőbénye   | Eresztvény     |                                |
| Erdőbénye   | Fehér-kút      |                                |
| Erdőbénye   | Ferenc diák    |                                |
| Erdőbénye   | Görbe          |                                |
| Erdőbénye   | Győr mester    | Brada                          |
| Erdőbénye   | Harsad         |                                |
| Erdőbénye   | Határi         | Négyszögű                      |
| Erdőbénye   | Kaposi         |                                |
| Erdőbénye   | Kis-Messzelátó |                                |
| Erdőbénye   | Lepény         |                                |
| Erdőbénye   | Liget          |                                |
| Erdőbénye   | Lócse          |                                |
| Erdőbénye   | Mészárka       |                                |
| Erdőbénye   | Meszes         |                                |
| Erdőbénye   | Messzelátó     |                                |
| Erdőbénye   | Mogyorósok     |                                |
| Erdőbénye   | Mondoha        |                                |
| Erdőbénye   | Mulató         |                                |
| Erdőbénye   | Nagy-Bajóka    |                                |
| Erdőbénye   | Omlás          |                                |
| Erdőbénye   | Ősztvér        |                                |
| Erdőbénye   | Palánkos       |                                |
| Erdőbénye   | Palásti        |                                |
| Erdőbénye   | Parlag         |                                |
| Erdőbénye   | Peresek        |                                |
| Erdőbénye   | Pincszer       |                                |
| Erdőbénye   | Rafaj          |                                |
| Erdőbénye   | Sáros          | Herczeg                        |
| Erdőbénye   | Szár-hegy      |                                |
| Erdőbénye   | Szemszúró      |                                |
| Erdőbénye   | Szenyes        |                                |
| Erdőhorváti | Agáros         | Haragos, Határszűg, Kalap      |
| Erdőhorváti | Fővényes-oldal |                                |
| Erdőhorváti | Kőcsere        |                                |
| Erdőhorváti | Mák-hegy       |                                |
| Erdőhorváti | Meleg-mály     |                                |
| Erdőhorváti | Rigóska        | Csillagdomb                    |
| Erdőhorváti | Vég-hegy       | Báró kútja, Göndörke           |
| Golop       | Somos          | Gazsó, Kakas, Malom-zug, Panka |
| Hercegkút   | Gombos-hegy    |                                |
| Hercegkút   | Hosszú-hegy    |                                |

|              |                 |                                       |
|--------------|-----------------|---------------------------------------|
| Hercegekút   | Kereszt-dűlő    |                                       |
| Hercegekút   | Kóporos         |                                       |
| Hercegekút   | Makra           |                                       |
| Hercegekút   | Pogány-kút      |                                       |
| Hercegekút   | Teichi-szőlők   |                                       |
| Legyesbénye  | Fülő-hegy       | Barna, Cserepes, Hegyemege, Kutyafogó |
| Legyesbénye  | Hasznos         |                                       |
| Legyesbénye  | Nagy-Majos      |                                       |
| Mád          | Bacskai         |                                       |
| Mád          | Betsek (Becsek) |                                       |
| Mád          | Birsalmás       |                                       |
| Mád          | Bomboly         |                                       |
| Mád          | Dancka          |                                       |
| Mád          | Hintós          |                                       |
| Mád          | Hold-völgy      |                                       |
| Mád          | Hosszú-Kötelek  |                                       |
| Mád          | Juharos         |                                       |
| Mád          | Kakas           |                                       |
| Mád          | Király          |                                       |
| Mád          | Kis-hegyek      |                                       |
| Mád          | Kővágó          |                                       |
| Mád          | Közép-hegy      |                                       |
| Mád          | Nyulászó        |                                       |
| Mád          | Ősz-hegy        |                                       |
| Mád          | Percze          |                                       |
| Mád          | Répás           |                                       |
| Mád          | Sajgó           |                                       |
| Mád          | Sarkad          |                                       |
| Mád          | Suba            |                                       |
| Mád          | Szent Tamás     |                                       |
| Mád          | Szilvás         |                                       |
| Mád          | Úrágya          |                                       |
| Mád          | Urbán           |                                       |
| Mád          | Veresek         |                                       |
| Mád          | Vilmány         |                                       |
| Makkoshotyka | Kis-szőlők      |                                       |
| Makkoshotyka | Kutya-hegy alja |                                       |
| Makkoshotyka | Makra           |                                       |
| Mezőzombor   | Borkút          |                                       |
| Mezőzombor   | Dorgó           |                                       |
| Mezőzombor   | Galambos        |                                       |
| Mezőzombor   | Hangács         |                                       |
| Mezőzombor   | Harcsa          |                                       |
| Mezőzombor   | Harcsa-tető     |                                       |
| Mezőzombor   | Hegymegi        |                                       |
| Mezőzombor   | Illésházy       |                                       |
| Mezőzombor   | Kapi            |                                       |

|             |              |                          |
|-------------|--------------|--------------------------|
| Mezőzombor  | Koszorú      |                          |
| Mezőzombor  | Kóporos      |                          |
| Mezőzombor  | Lajosok      |                          |
| Mezőzombor  | Makkos       |                          |
| Mezőzombor  | Sós          |                          |
| Mezőzombor  | Szemere      |                          |
| Mezőzombor  | Virginás     |                          |
| Mezőzombor  | Zomborka     |                          |
| Monok       | Lete         | Alsó-Lete, Felső-Lete    |
| Monok       | Meggyes      |                          |
| Monok       | Szőlőshegy   |                          |
| Monok       | Táncos       |                          |
| Monok       | Zsebrik      |                          |
| Olaszliszka | Bandusz      |                          |
| Olaszliszka | Budaházi     |                          |
| Olaszliszka | Csontos      | Pápa, Zsedényi           |
| Olaszliszka | Dezsó        |                          |
| Olaszliszka | Dongó        |                          |
| Olaszliszka | Gellért      |                          |
| Olaszliszka | Ginter       |                          |
| Olaszliszka | Györgyike    |                          |
| Olaszliszka | Halasi       |                          |
| Olaszliszka | Haraszt      |                          |
| Olaszliszka | Határi       | Csuka, Négyszögű, Toplec |
| Olaszliszka | Kásás        |                          |
| Olaszliszka | Komoróc      |                          |
| Olaszliszka | Kulcsár      |                          |
| Olaszliszka | Kupak        |                          |
| Olaszliszka | Lóköttö      |                          |
| Olaszliszka | Magita       |                          |
| Olaszliszka | Meszes       | Csáki, Külső-Meszes, Vay |
| Olaszliszka | Narancsi     |                          |
| Olaszliszka | Ó-mogyorós   |                          |
| Olaszliszka | Öreg-diós    |                          |
| Olaszliszka | Palandor     |                          |
| Olaszliszka | Rakottyás    |                          |
| Olaszliszka | Rány         | Öreg-Buckler, Új-Buckler |
| Olaszliszka | Sajgó        |                          |
| Olaszliszka | Sujtó        |                          |
| Olaszliszka | Szent Mihály |                          |
| Olaszliszka | Új-diós      |                          |
| Olaszliszka | Új-mogyorós  |                          |
| Olaszliszka | Veres Bálint |                          |
| Rátka       | Gyepföld     |                          |
| Rátka       | Herceg       |                          |
| Rátka       | Hold-völgy   |                          |
| Rátka       | Isten-hegy   | Isten-hegy alja          |

|                 |                |        |
|-----------------|----------------|--------|
| Rátka           | Kerék-tölgyes  |        |
| Rátka           | Koldu          |        |
| Rátka           | Közép-hegy     |        |
| Rátka           | Meggyes        |        |
| Rátka           | Padi-hegy      |        |
| Rátka           | Sarkad         |        |
| Rátka           | Új-hegy        |        |
| Sárazsadány     | Barkóczy       |        |
| Sárazsadány     | Dobra          |        |
| Sárazsadány     | Előhegy        | Rohály |
| Sárazsadány     | Rudnok         |        |
| Sárazsadány     | Szár-hegy      |        |
| Sárazsadány     | Templomőrzés   |        |
| Sárazsadány     | Zsadányi       |        |
| Sárospatak      | Alsó-gát       |        |
| Sárospatak      | Cirkáló        |        |
| Sárospatak      | Ciróka         |        |
| Sárospatak      | Darnó          |        |
| Sárospatak      | Felső-gát      |        |
| Sárospatak      | Fürdős         |        |
| Sárospatak      | Gombos-hegy    |        |
| Sárospatak      | Gyaka-lyuk     |        |
| Sárospatak      | Hosszú-hegy    |        |
| Sárospatak      | Kácsárd        |        |
| Sárospatak      | Király-hegy    |        |
| Sárospatak      | Kútpatka       |        |
| Sárospatak      | Mandulás       |        |
| Sárospatak      | Megyer         |        |
| Sárospatak      | Somlyód        |        |
| Sárospatak      | Szegfű         |        |
| Sárospatak      | Szemince       |        |
| Sárospatak      | Tehéntánc      |        |
| Sárospatak      | Vérmány        |        |
| Sátoraljaújhely | Alsó-Esztáva   |        |
| Sátoraljaújhely | Bányi-hegy     |        |
| Sátoraljaújhely | Bóda           |        |
| Sátoraljaújhely | Cepre          |        |
| Sátoraljaújhely | Dörzsike       |        |
| Sátoraljaújhely | Fekete-hegy    |        |
| Sátoraljaújhely | Felső-Esztáva  |        |
| Sátoraljaújhely | Galambos       |        |
| Sátoraljaújhely | Hosszú-földek  |        |
| Sátoraljaújhely | Kis-Boglyoska  |        |
| Sátoraljaújhely | Kis-Köves-hegy |        |
| Sátoraljaújhely | Köves-hegy     |        |
| Sátoraljaújhely | Meleg-föld     |        |
| Sátoraljaújhely | Meleg-oldal    |        |

|                 |                |               |
|-----------------|----------------|---------------|
| Sátoraljaújhely | Nagy-Boglyoska |               |
| Sátoraljaújhely | Oremus         |               |
| Sátoraljaújhely | Sátor-hegy     |               |
| Sátoraljaújhely | Szár-hegy      |               |
| Sátoraljaújhely | Szemszúró      |               |
| Sátoraljaújhely | Tompa-kő       |               |
| Sátoraljaújhely | Vióka          |               |
| Szegi           | Görbe          |               |
| Szegi           | Hamásberg      |               |
| Szegi           | Hosszú-mály    |               |
| Szegi           | Kassi          |               |
| Szegi           | Murány         |               |
| Szegi           | Nagyka         |               |
| Szegi           | Poklos         | Almásí, Csáki |
| Szegi           | Somos          |               |
| Szegilong       | Gyertyános     |               |
| Szegilong       | Hatalos        |               |
| Szegilong       | Hosszú-máj     |               |
| Szegilong       | Pécsi-oldal    |               |
| Szerencs        | Aranka-tető    |               |
| Szerencs        | Bába-völgy     |               |
| Szerencs        | Bárány         |               |
| Szerencs        | Berkecz        |               |
| Szerencs        | Csemege-tábla  |               |
| Szerencs        | Cserfás        |               |
| Szerencs        | Cserőczi       |               |
| Szerencs        | Csicsiri       | Szilvás       |
| Szerencs        | Csicsiri alja  |               |
| Szerencs        | Dőri           |               |
| Szerencs        | Elő-hegy       |               |
| Szerencs        | Gárdony        |               |
| Szerencs        | Gerendás       |               |
| Szerencs        | Győri          | Győri-tető    |
| Szerencs        | Hegyfark       |               |
| Szerencs        | Kácsa          |               |
| Szerencs        | Kertész        |               |
| Szerencs        | Kóporos        |               |
| Szerencs        | Köves-hegy     |               |
| Szerencs        | Piroska        |               |
| Szerencs        | Rác-dűlő       |               |
| Szerencs        | Szemere        |               |
| Szerencs        | Tókus-tető     |               |
| Szerencs        | Vida           |               |
| Szerencs        | Zomborka       |               |
| Tállya          | Bányász        |               |
| Tállya          | Bártfai        |               |
| Tállya          | Bátori         |               |

|        |                 |                                           |
|--------|-----------------|-------------------------------------------|
| Tállya | Bohomáj         |                                           |
| Tállya | Bojták          |                                           |
| Tállya | Csatorna        |                                           |
| Tállya | Csonka-tető     |                                           |
| Tállya | Dongó           |                                           |
| Tállya | Dorgó           |                                           |
| Tállya | Dukát           |                                           |
| Tállya | Galuska         |                                           |
| Tállya | Galyagos        |                                           |
| Tállya | Gomboska        |                                           |
| Tállya | Görbe           |                                           |
| Tállya | Halastó         |                                           |
| Tállya | Hasznos         | Kassai Hasznos, Kis-Hasznos, Nagy-Hasznos |
| Tállya | Hetény          |                                           |
| Tállya | Jónap           |                                           |
| Tállya | Kerek-domb      |                                           |
| Tállya | Kerek-domb alja |                                           |
| Tállya | Két út közti    | Ötvenhold, Meleg-oldal                    |
| Tállya | Kis-Rohos       |                                           |
| Tállya | Koldu           |                                           |
| Tállya | Kővágó          |                                           |
| Tállya | Köves-hegy      |                                           |
| Tállya | Meggyesek       |                                           |
| Tállya | Mulató          |                                           |
| Tállya | Nagy-Rohos      |                                           |
| Tállya | Nyergesek       |                                           |
| Tállya | Nyírjes         |                                           |
| Tállya | Ősz-hegy        |                                           |
| Tállya | Ökörtánc        |                                           |
| Tállya | Palánta         |                                           |
| Tállya | Palota          |                                           |
| Tállya | Patócs          |                                           |
| Tállya | Pipiske         |                                           |
| Tállya | Remete          |                                           |
| Tállya | Sas alja        |                                           |
| Tállya | Sipos           |                                           |
| Tállya | Somszög         |                                           |
| Tállya | Tekenő          |                                           |
| Tállya | Tökös-máj       |                                           |
| Tállya | Túróska         |                                           |
| Tállya | Vároldal        |                                           |
| Tarcal | Agyag           |                                           |
| Tarcal | Alsó-Remete     |                                           |
| Tarcal | Bajusz          |                                           |
| Tarcal | Bakonyi         |                                           |
| Tarcal | Baksó           |                                           |
| Tarcal | Barát           |                                           |

|        |                |          |
|--------|----------------|----------|
| Tarcal | Bige           |          |
| Tarcal | Czeke          |          |
| Tarcal | Deák           |          |
| Tarcal | Dobai          |          |
| Tarcal | Előhegy        |          |
| Tarcal | Farkas         |          |
| Tarcal | Fekete-hegy    |          |
| Tarcal | Forrás         |          |
| Tarcal | Görbe-Baksó    |          |
| Tarcal | Kassai         |          |
| Tarcal | Kepések        |          |
| Tarcal | Király-gát     |          |
| Tarcal | Kövesd         | Vigyorgó |
| Tarcal | Lantos         |          |
| Tarcal | Lestár         |          |
| Tarcal | Lónyai         |          |
| Tarcal | Mandulás       |          |
| Tarcal | Meleg-máj      |          |
| Tarcal | Mester-völgy   |          |
| Tarcal | Mézes-mály     |          |
| Tarcal | Mogyorós       |          |
| Tarcal | Nagy-Kövesd    |          |
| Tarcal | Nyulas         |          |
| Tarcal | Pengő          |          |
| Tarcal | Perőcz         |          |
| Tarcal | Péter deák     |          |
| Tarcal | Remeték        |          |
| Tarcal | Remeték alja   |          |
| Tarcal | Siller-oldal   |          |
| Tarcal | Sóhajó         |          |
| Tarcal | Szarvas        |          |
| Tarcal | Szentkereszt   |          |
| Tarcal | Szil-völgy     |          |
| Tarcal | Terézia        |          |
| Tarcal | Thurzó         |          |
| Tarcal | Ugar           |          |
| Tarcal | Váti           |          |
| Tarcal | Veres-mogyorós |          |
| Tarcal | Vinnai         |          |
| Tarcal | Zafir          |          |
| Tarcal | Záporos        |          |
| Tokaj  | Aranyos        |          |
| Tokaj  | Bartus         |          |
| Tokaj  | Binét          |          |
| Tokaj  | Dessewffy      |          |
| Tokaj  | Dobó           |          |
| Tokaj  | Donáth         |          |

a Tokaj oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

|         |             |                       |
|---------|-------------|-----------------------|
| Tokaj   | Garai       |                       |
| Tokaj   | Hétszőlő    |                       |
| Tokaj   | Izdenczi    |                       |
| Tokaj   | Kis-Garai   |                       |
| Tokaj   | Lencsés     | Vecsey                |
| Tokaj   | Malomfeli   |                       |
| Tokaj   | Meleg-oldal |                       |
| Tokaj   | Nagy-szőlő  |                       |
| Tokaj   | Palota      |                       |
| Tokaj   | Pécsi       |                       |
| Tokaj   | Pinkóczi    |                       |
| Tokaj   | Rákóczi     |                       |
| Tokaj   | Szarka      |                       |
| Tokaj   | Szerelmi    |                       |
| Tokaj   | Szirmai     |                       |
| Tokaj   | Teleki      | Tajpó                 |
| Tokaj   | Verebes     |                       |
| Tolcsva | Antalka     |                       |
| Tolcsva | Arany-Patkó |                       |
| Tolcsva | Bánya       |                       |
| Tolcsva | Bartalos    |                       |
| Tolcsva | Bellő       |                       |
| Tolcsva | Bikoldal    |                       |
| Tolcsva | Boglyos     | Bábakúta              |
| Tolcsva | Boszorkány  |                       |
| Tolcsva | Ciróka      |                       |
| Tolcsva | Csető       |                       |
| Tolcsva | Előhegy     |                       |
| Tolcsva | Galagonyás  |                       |
| Tolcsva | Gilányi     | Ökrös, Palota, Vidlám |
| Tolcsva | Gyopáros    | Bangó                 |
| Tolcsva | Henderke    |                       |
| Tolcsva | Kincsem     | Kincsem alja          |
| Tolcsva | Kopaszka    |                       |
| Tolcsva | Kútpatka    |                       |
| Tolcsva | Malomhegy   |                       |
| Tolcsva | Mulató      |                       |
| Tolcsva | Mandulás    |                       |
| Tolcsva | Nagy-kő     |                       |
| Tolcsva | Nyakvágó    |                       |
| Tolcsva | Pénzásó     |                       |
| Tolcsva | Petrács     |                       |
| Tolcsva | Pető        |                       |
| Tolcsva | Radoska     | Akasztódomb           |
| Tolcsva | Rány        |                       |
| Tolcsva | Rézló       |                       |
| Tolcsva | Serédi      | Galuska, Petruska     |

9. változat,

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

|             |           |  |
|-------------|-----------|--|
| Tolcsva     | Som       |  |
| Tolcsva     | Szár-hegy |  |
| Tolcsva     | Szentvér  |  |
| Tolcsva     | Térhegy   |  |
| Tolcsva     | Várhegy   |  |
| Vámosújfalú | Rány      |  |