

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

4. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Kunság OEM termékleírás módosítási kérelme -----	51
	Az Országos Főállatorvos 2/2022. számú határozata -----	75
	Az agrárminiszter közleménye az egyes állatbetegségek megelőzésével, illetve leküzdésével kapcsolatos támogatások igénylésének és kifizetésének rendjéről szóló 148/2007. (XII. 8.) FVM rendelet alapján nyújtott támogatás 2022. évi keretének kimerüléséről -----	77
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2022. évi őszi vetésekhez -----	77

Közlemények

A Kunság OEM termék-leírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Cím: 6000. Kecskemét, Szent István krt. 19/a
Telefonszám: +3676512422
E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com
Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár
Képviselt felek: -

II. Földrajzi árujelző

Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

a) Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének alkalmazásában uniós módosítások:

1. A módosítás tárgya: a bor típusok között felsorolt fehér jégbor és vörös jégbor törlése
 - a) a termék-leírás érintett fejezetei: II. A BOROK LEÍRÁSA, III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK, V. MAXIMÁLIS HOZAM, VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL
 - b) indoklás: A klímaváltozás következtében a szőlő érési folyamatai felgyorsultak, a szüret időpontja is korábbra tolódott. A térségben a téli lehülés az évek többségében már nem biztosítja a jégbor előállításához megfelelő szőlő szüretét. A különleges körülmények során esetlegesen előállított termékek nem hordozzák magukon a termőhely sajátosságait.
 - c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. A módosítás tárgya: A fehérborok érzékszervi leírásának módosítása
 - a) a termék-leírás érintett fejezetei: II. A BOROK LEÍRÁSA, VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL
 - b) indoklás: A szőlőtermesztés során bekövetkezett fajtaváltás, a fitotechnikai eljárások fejlődése, valamint a korszerű borászati technológia alkalmazás következtében a borok érzékszervi tulajdonságai módosultak.
 - c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3. A módosítás tárgya: A rozéborok érzékszervi leírásának módosítása
 - a) a termék-leírás érintett fejezetei: II. A BOROK LEÍRÁSA, VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL
 - b) indoklás: A szőlőtermesztés során a fitotechnikai eljárások fejlődése, valamint a korszerű borászati technológia alkalmazás következtében a borok érzékszervi tulajdonságai módosultak.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

4. A módosítás tárgya: A vörösborok érzékszervi leírásának módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: II. A BOROK LEÍRÁSA, VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

b) indoklás: A korszerű borászati technológia alkalmazás következtében a borok érzékszervi tulajdonságai módosultak.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

b) Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének alkalmazásában standard módosítások:

5. A módosítás tárgya: Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé borok kötelezően alkalmazandó borászati eljárásainak módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

b) indoklás: A válogatott szüret módja az egységes értelmezés érdekében szabályozásra kerül. A forgalombahozatal legkorábbi dátumának előírása adminisztratív jellegű szabály, a szakmai szempontok érvényesítése érdekében törlésre kerül.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

6. A módosítás tárgya: Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé borok kötelezően alkalmazandó borászati eljárásainak módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

b) indoklás: A válogatott szüret módja az egységes értelmezés érdekében szabályozásra kerül. A forgalombahozatal legkorábbi dátumának előírása adminisztratív jellegű szabály, a szakmai szempontok érvényesítése érdekében törlésre kerül.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

7. A módosítás tárgya: Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé borok kötelezően alkalmazandó borászati eljárásainak módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

b) indoklás: A válogatott szüret módja az egységes értelmezés érdekében szabályozásra kerül. A forgalombahozatal legkorábbi dátumának előírása adminisztratív jellegű szabály, a szakmai szempontok érvényesítése érdekében törlésre kerül.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

8. A módosítás tárgya: A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállításához alkalmazható szőlőfajták kiegészítése a Generosa fajtával

a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

b) indoklás: A Generosa szőlőfajta a Kunsági termékleírásban a fehér fajta és cuvée borok előállításához engedélyezett. A fajta érzékszervi tulajdonságai és analitikai paramétereinek alapján alkalmas a gyöngyözőbor előállítására, úgy önállóan, mint házasítással.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

9. A módosítás tárgya: A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállításához alkalmazható szőlőfajták kiegészítése a Szürkebarát fajtával

a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

b) indoklás: A Szürkebarát szőlőfajta a Kunsági termékleírásban a fehér fajta és cuvée borok előállításához engedélyezett. A fajta érzékszervi tulajdonságai és analitikai paraméterei alapján alkalmas a gyöngyözőbor előállítására, úgy önállóan, mint házasítással.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

10. A módosítás tárgya: A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállításához alkalmazható szőlőfajták kiegészítése a Pinot noir fajtával

a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

b) indoklás: A Pinot noir szőlőfajta használata a Kunsági termékleírásban a borok előállításához engedélyezett. A fajta érzékszervi tulajdonságai és analitikai paraméterei alapján alkalmas a gyöngyözőbor előállítására, úgy önállóan, mint házasítással.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

11. A módosítás tárgya: Guyot művelés feltüntetése

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

b) indoklás: A minőségi szőlőtermesztés érdekében az intenzív tökeformák mellett a hagyományos művelésmódok alkalmazása, a terméskorlátozás biztosítása is indokolt.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

12. A módosítás tárgya: A „MUSKOTÁLY” egyéb korlátozottan használható kifejezés fajtalistájának módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

b) indoklás: A Kunsági borvidéken az elmúlt 10 évben a Generosa fajta jelentős területen telepítésre került. A fajta értékutatása során bebizonyosodott, hogy a Generosa szőlőből készült bor karaktere jelentősen eltér a muskotályos fajtáékétól úgy érzékszervi bírálat, mint analitikai vizsgálatok alapján.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

13. A módosítás tárgya: A rozé borok jelölése

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

b) indoklás: A Kunsági borvidéken dolgozó borászatok a rozé borok címkézése során egyaránt alkalmazzák a rose, rosé és rozé kifejezéseket.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően.

14. A módosítás tárgya: Borok érzékszervi bírálata

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

b) indoklás: A kunsági borok minőségének forgalombahozatalt megelőző – a borvidéki szakemberek által történő - érzékszervi bírálata segíti a borok minőségének folyamatos fejlesztését, a borvidéki közösségi bormarketing hatékony működését.

c) a módosítás alkalmazása: 2023. augusztus 1-jét követően.

Kijelentjük, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa igazgatóválasztmánya javaslatára a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa a küldöttgyűlésén elfogadta. Ennek igazolását csatoljuk.

Kecskemét, 2022. április 19.

Frittmann János s. k.
elnök

Keresztes József s. k.
titkár

I. NÉV

Kunság, Kunsági
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér fajta és cuvée
2. Rosé fajta és cuvée
3. Siller fajta és cuvée
4. Vörös fajta és cuvée
5. Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée
6. Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée
7. Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta és cuvée
8. Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta és cuvée
9. Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta és cuvée
10. Töppedt szőlőből készült fehér fajta és cuvée
11. Töppedt szőlőből készült vörös fajta és cuvée
- ~~12. Fehér jégbor~~
- ~~13. Vörös jégbor~~

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalo m (%vol)	Minimális összes alkoholtartalo m (%vol)	Minimális összes savtartalo m (g/l)	Maximális illósavtartalo m (g/l)
1.	Fehér fajta és cuvée	9,0	9,0	3,5	1,0
2.	Rozé fajta és cuvée	9,0	9,0	3,5	0,8
3.	Siller fajta és cuvée	9,0	9,0	3,5	1,2
4.	Vörös fajta és cuvée	9,0	9,0	3,5	1,2
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült	9,0	12,08	3,5	2,0

	fehér fajta vagy küvé				
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	2,0
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	1,2
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	2,0
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	2,0
12.	Fehér jégbor	9,0	16,66	3,5	2,0
13.	Vörös jégbor	9,0	16,66	3,5	2,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajta és küvé	<u>Halványzöld, halvány szalmasárga, erőteljesebb szalma-Zöldfehér, zöldes-sárga, világos sárga színű, gyakran lágy, alacsony alkoholtartalmú bor, a fajtaborok esetén a fajtára jellemző friss, virág, fűszer illatú és ízű, melyet kiegészíthetnek a trópusi gyümölcsök jellegére emlékeztető jegyek, esetenként citrus karakterrel, cuvée borok esetén a házasított fajtákból adódó, komplex illat és íz. Harmonikus, kiegyensúlyozott karakterű reduktív típusú bor esetenként maradék szén-dioxid tartalommal. Cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.</u>
2.	Rozé fajta és küvé	<u>Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya, eper vagy lazac színű, könnyed élénk savérzetű, fűszeres, és/vagy frissgyümölcs illatú és ízű. Harmonikus, kiegyensúlyozott karakterű reduktív típusú bor esetenként maradék szén-dioxid tartalommal. Cukortartalma alapján lehet száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.</u>

3.	Siller fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatú és ízű, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, lekerekedett savakkal, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajta és küvé	<u>A primőr vörösborok esetében rubin vagy erőteljesebb rubin színű, intenzív gyümölcs és fűszer aromájú, fiatalos, mérsékelt tannin tartalmú vörösbor, kellemes savérzettel, és alkoholtartalommal, az érlelt vörösborok esetén rubin vagy sötétvörös színű, érlelési illattal, selymes, bársonyos ízzel rendelkező komplex vörösbor. Cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.</u>
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Arany színű, Komplex illatú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal rendelkező bor, gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illataromájú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Zöldessárga színű, fajtára jellemző illatú és ízű, élénk savtartalmú, közepesen telt testes és alkoholos karakterű bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolyaszínű, elegánsan finom savérzetű, rendkívül gyümölcsös illatú, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, gyümölcs, esetenként fűszeres illatú, közepesen testes, lágy karakterű vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Aranyszínű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú borok, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcs, esetenként botritisz illatú és ízű, általában félédes vagy édes borok.
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, érett, aszalt gyümölcs és/vagy fűszeres illatú, telt, testes, vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
12.	Fehér jégbor	Arany színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.
13.	Vörös jégbor	Bronzvörös színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, mérsékelt tannin tartalmú bor.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

- Fehér
- Rozé
- Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1	Fehér	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
2	Rozé	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
3	Vörös	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0

Fentiekén túlmenően:

- a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint;
- cukormentes extrakttartalom, legalább 16,0 g/l;
- cukortartalom:
 - különlegesen száraz (extra dry): 12-20 g/l;
 - száraz (dry, sec): 17-35 g/l;
 - félszáraz (medium dry, demi sec): 33-50 g/l;
 - édes (sweet, doux): 50 g/l-nél több.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
2.	Rozé	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
3.	Vörös	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

- Fehér
- Rozé
- Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1	Fehér	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
2	Rozé	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
3	Vörös	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Enyhén gyöngyöző, halvány zöldes-sárga – halvány szalmasárga színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
2.	Rozé	Enyhén gyöngyöző, halvány rózsaszín – rózsaszín színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
3.	Vörös	Enyhén gyöngyöző, halvány ibolyaszínű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér fajta és küvé	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása;	–
2.	Rozé fajta és küvé	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;	-

		kötelező a must tisztítása;	
3.	Siller fajta és küvé	a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;	
4.	Vörös fajta és küvé	a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;	–
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<u>A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek.</u> a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	<u>A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret</u>	a must javítása, a bor édesítése;

		<p><u>esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek,</u></p> <p>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</p>	
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<p><u>A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek.</u></p> <p><u>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</u> a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</p> <p>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</p>	a must javítása, a bor édesítése;
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<p>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</p>	a must javítása, a bor édesítése;
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<p>a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</p>	a must javítása, a bor édesítése;
12.	Fehér jégbor	7 °C alatti hőmérsékleten végzett kézi szüret;	a must javítása, a bor édesítése;

		a szőlő préselése fagyott állapotban; erjesztés a kívánt cukortartalomig; legalább 6 hónapos palaekos érlelés;	
13.	Vörös-jégbor	7 °C alatti hőmérsékleten végzett szüret; a szőlő préselése fagyott állapotban; erjesztés a kívánt cukortartalomig; legalább 6 hónapos palaekos érlelés;	a must javítása, a bor édesítése;

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőművelés előírásai

- Művelésmód és ültetvénysűrűség

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

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

- Fejművelés;
- Ernyőművelés;
- Guyot művelés;
- Moser művelés;
- egyes függöny művelés
- Sylvoz művelés;

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

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

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

- A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

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

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Kunság(i)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

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

Bortípus/kategória	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)
Bor	14,82	9,0
Késői szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Válogatott szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Töppedt szőlőből készült bor	20,00	12,83
Jégbor	25,00	16,66
Pezsgő	14,82	9,0
Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	14,82	9,0

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

- a) késői szüretelésű szőlőből készült bor;
- ~~b) válogatott szüretelésű szőlőből készült bor;~~
- ~~c) b) töppedt szőlőből készült bor;~~
- ~~d) jégbor.~~

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borvidéki települések:

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér fajta és küvé	100	14,3
2.	Rozé fajta és küvé	100	14,3
3.	Siller fajta és küvé	100	14,3
4.	Vörös fajta és küvé	100	14,3
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	70	10,0
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	42	6,0
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	42	6,0
12.	Fehér jégbor	42	6,0
13.	Vörös jégbor	42	6,0

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	hl/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és küvé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Mátrai Muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni. Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt
2.	Rozé fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Siller fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Vörös fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő,
11.	Töppedt szőlőből	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon,

	készült vörös fajta vagy küvé	Kármin, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
12.	Fehér jégbor	Furmint, Gyöngyrizling, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelini,
13.	Vörös jégbor	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kármin, Kékfrankos, Syrah, Turán,

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, <u>Generosa</u> , Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, <u>Szürkebarát</u> ; Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt; <u>Pinot noir</u> ;
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, <u>Generosa</u> , Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, <u>Szürkebarát</u> ; Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt; <u>Pinot noir</u> ;
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt; <u>Pinot noir</u> ;

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

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

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

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

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

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

b) Emberi tényezők

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

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

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

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

2. A borok leírása

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

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

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

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

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire.

Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, ~~lágyabb, gyors savfejlődésű,~~ az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú ~~a fajtából és a borkészítési technológiából~~ eredően friss, illatos, gyümölcsös jellegű reduktív borokban jelenik meg.

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

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

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

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

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Kunsági pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

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

2. A borok leírása

A pezsgők légiesen könnyűek, friss illatúak és élénk savtartalmúak.

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

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

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlrett és a

töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

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

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

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

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Kunsági pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

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

2. A borok leírása

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

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

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

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

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és

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

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

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

a) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

i) Településnevek feltüntetése

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

ii) Dűlőnevek feltüntetése

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

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

iii) Körzetnevek feltüntetése

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

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

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

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

b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés feltüntetése

i) Hagományos kifejezések:

- siller;
- védett eredetű bor;
- késői szüretelésű szőlőből készült bor ;
- válogatott szüretelésű bor.

ii) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

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

c) Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.

d) Házasított borok esetén használható

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

e) Rozé borok jelölésekor használható

rose, rosé, rozé írásmód.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor a Kunsági borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A termékek érzékszervi bírálatát ~~a NÉBIH BAIH végzi.~~

– 2023. július 31-ig NÉBIH BAIH,

– 2023. augusztus 1-től a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által kijelölt földrajzi árujelző borbíró bizottság végzi.

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

5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Bonyhád, Borota, Budapest, Csongrád és Hajós települések területén engedélyezett.

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

a) Nyilvántartások

- Keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- Forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- Helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- Pincekönyv;
- Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállításjáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- Az érzékszervi minősítést végző ~~NÉBIH BAIH~~ földrajzi árujelző borbíró bizottság minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;

- Az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

b) Bejelentések

- 2.1. Termelési szándék bejelentése

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

- Dülönév használatának bejelentése:

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

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

- A kiszerelés előzetes bejelentése:

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

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

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

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

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: bor@nebih.gov.hu

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

megyei Kormányhivatalok

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: 06-72/512-450
Fax: 06-72/512-451
E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: 06-66/528-180
Fax: 06-66/454-878
E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: 06-46/515-700
Fax: 06-46/515-701
E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax: 06-62/426-311
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csikvári út 15-17.
Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

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

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: baes@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: 06-66/528-180
Fax: 06-66/454-878
E-mail: bekesh@mgszh.gov.hu

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

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: 06-46/515-700
Fax: 06-46/515-701
E-mail: borsod_fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax: 06-62/426-311
E-mail: esongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

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

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

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

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

Cím: ~~5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.~~

Tel.: ~~06-56/505-377~~

Fax: ~~06-56/505-371~~

E-mail: ~~szolnok@mgszh.gov.hu~~

Név: ~~Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: ~~2800 Tatabánya, Győri út 13.~~

Tel.: ~~06-34/310-909~~

Fax: ~~06-34/305-771~~

E-mail: ~~komarom@mgszh.gov.hu~~

Név: ~~Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: ~~3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.~~

Tel.: ~~06-32/521-500~~

Fax: ~~06-32/521-524~~

E-mail: ~~nograd@mgszh.gov.hu~~

Név: ~~Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: ~~1135 Budapest, Lehel u. 43-47.~~

Tel.: ~~06-1/329-7017~~

Fax: ~~06-1/317-6231~~

E-mail: ~~pest@mgszh.gov.hu~~

Név: ~~Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: ~~7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.~~

Tel.: ~~06-82/527-580~~

Fax: ~~06-82/315-023~~

E-mail: ~~somogy@mgszh.gov.hu~~

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

Cím: ~~4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.~~

Tel.: ~~06-42/508-300~~

Fax: ~~06-42/508-311~~

E-mail: ~~szabolcs@mgszh.gov.hu~~

Név: ~~Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: ~~7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.~~

Tel.: ~~06-74/529-869~~

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
------------------	---	--	----------

II. Évjáratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem 	Hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

II/2 Bor eredetének igazolása

Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
----------------------------	---	---	----------

	adminisztratív ellenőrzés		
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • 26/2021. (VII. 29.) AM rendelet szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Termelő
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, 	NÉBIH-BAH <u>FBB</u>

Az Országos Főállatorvos 2/2022. számú határozata

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 28. § d) pontja, 42. § (4) bekezdése és 52. § (3) bekezdése, valamint a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 16. § (2) bekezdése alapján, élelmiszerlánc-felügyeleti jogkörömben eljárva, az élelmiszerlánc valamennyi érintett szereplőjére kiterjedő hatállyal, meghoztam az alábbi

HATÁROZATOT.

A 4/2021. számú határozatomat visszavonom, az abban elrendelt baromfik zártan tartásának kötelezettségét feloldom.

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

E határozat rendelkezése azonnal végrehajtandó.

E határozattal szemben fellebbezésnek helye nincs, azonban a határozat közzésétől számított harminc napon belül a határozat ellen közigazgatási per indítható. A keresetlevelet a Fővárosi Törvényszéknek (1055 Budapest, Markó u. 27.) címezve az Agrárminisztériumhoz (1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.) kell benyújtani. A közigazgatási határozat bírósági felülvizsgálatának illetéke

30.000 Ft, a feleket a perben tárgyi illeték-feljegyzési jog illeti meg. A keresetlevélnek a határozat végrehajtására nincs halasztó hatálya, azonban a keresetlevélben a végrehajtás felfüggesztése kérhető. A keresetet a bíróság – tárgyalás tartására irányuló kérelem hiányában – tárgyaláson kívül bírálja el.

INDOKOLÁS

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal madárinfluenza referencialaboratóriuma 2022. június 9-ét követően nem mutatott ki újabb magas pathogenitású madárinfluenza fertőzést sem házi, sem vadon élő, sem pedig fogságban tartott madarakban.

Tekintettel arra, hogy a járványhelyzet kedvezően alakul, a betegség hosszabb ideje nem került megállapításra, ezért az Éltv. 52. § (3) bekezdése alapján, az Éltv. 42. § (4) bekezdés e) pontja szerint 2021. szeptember 17-én kiadott 4/2021. számú határozatomban elrendelt baromfik zárt tartására vonatkozó kötelezettség okafogyottá vált.

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

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

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

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

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

Budapest, 2022. július 14.

Dr. Bognár Lajos s. k.
országos főállatorvos

Az agrárminiszter közleménye

az egyes állatbetegségek megelőzésével, illetve leküzdésével kapcsolatos támogatások igénylésének és kifizetésének rendjéről szóló 148/2007. (XII. 8.) FVM rendelet alapján nyújtott támogatás 2022. évi keretének kimerüléséről

A mezőgazdasági, agrár-vidékfejlesztési, valamint halászati támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről szóló 2007. évi XVII. törvény (a továbbiakban: 2007. évi XVII. törvény) 78. § (2) bekezdése és az egyes állatbetegségek megelőzésével, illetve leküzdésével kapcsolatos támogatások igénylésének és kifizetésének rendjéről szóló 148/2007. (XII. 8.) FVM rendelet [a továbbiakban: 148/2007. (XII. 8.) FVM rendelet] 7. § (3) bekezdése alapján az alábbi közleményt adom ki.

A 148/2007. (XII. 8.) FVM rendelet alapján nyújtott támogatás 2022. évi keretösszege 2022. augusztus 12-én teljes mértékben felhasználásra kerül. Az e napot követően benyújtott támogatási kérelmek a keret kimerülésére figyelemmel a 2007. évi XVII. törvény 56. § (2) bekezdés *a)* pontja alapján visszautasításra kerülnek, és a kedvezményezett a 148/2007. (XII. 8.) FVM rendelet 5. § (8) bekezdése alapján köteles az engedélyes részére a számla teljes összegét kifizetni.

Budapest, 2022. augusztus 10.

Dr. Nagy István s. k.
agrárminiszter

A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2021. évi őszi vetésekhez

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

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

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

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

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §- ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenstdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA	Nettó Ft/ha +ÁFA	Bruttó Ft/ha
Őszi árpa	Adalina	220	10 000	2 200	2 794
	Alora	180	5 500	990	1 257
	Ambrosia	220	10 000	2 200	2 794
	Arizona	220	9 000	1 980	2 515
	Axioma	180	5 500	990	1 257
	Basalt	200	6 000	1 200	1 524
	Bordeaux	220	9 000	1 980	2 515
	Calypso	200	6 900	1 380	1 753
	Carioca	180	5 500	990	1 257
	Carmina	220	9 000	1 980	2 515
	Casanova	200	6 900	1 380	1 753
	Claudia	220	10 000	2 200	2 794
	Daisy	200	7 200	1 440	1 829
	Daxor	200	6 000	1 200	1 524
	Etincel	200	6 900	1 380	1 753
	Faktor	220	8 000	1 760	2 235
	Finola	180	5 500	990	1 257
	Gerlach	200	7 000	1 400	1 778
	Gigga	200	6 000	1 200	1 524
	GK Aréna	200	9 000	1 800	2 286
	GK Foxy	200	9 000	1 800	2 286
	GK Judy	200	9 000	1 800	2 286
	GK Stramm	200	8 000	1 600	2 032
	Hanzi	200	5 300	1 060	1 346
	Heike	180	5 500	990	1 257
	Heves	220	9 000	1 980	2 515
	Jakubus	180	12 000	2 160	2 743

	Jup	200	7 000	1 400	1 778
	KH Agria	200	9 100	1 820	2 311
	KH Anatólia	200	9 100	1 820	2 311
	KH Hernád	200	9 100	1 820	2 311
	KH Kárpátia	200	9 100	1 820	2 311
	KH Korsó	200	9 100	1 820	2 311
	KH Malko	200	9 100	1 820	2 311
	KH Rudolf	200	9 100	1 820	2 311
	KH Tarna	200	9 100	1 820	2 311
	KH Tas	200	9 100	1 820	2 311
	KH Turul	200	9 100	1 820	2 311
	KH Viktor	200	9 100	1 820	2 311
	KWS Astaire	200	6 000	1 200	1 524
	KWS Donau	200	5 500	1 100	1 397
	KWS Glacier	200	6 000	1 200	1 524
	KWS Higgins	200	6 000	1 200	1 524
	KWS Kosmos	200	6 000	1 200	1 524
	KWS Meridian	200	5 600	1 120	1 422
	KWS Scala	200	5 500	1 100	1 397
	KWS Tenor	200	5 600	1 120	1 422
	Leopard	200	6 900	1 380	1 753
	LG Capricorn	200	7 000	1 400	1 778
	LG Triumph	200	7 000	1 400	1 778
	LG Zebra	200	7 000	1 400	1 778
	Malwinta	180	12 000	2 160	2 743
	Marissa	220	9 000	1 980	2 515
	Mascott	200	7 200	1 440	1 829
	Melia	200	7 000	1 400	1 778
	Merle	200	5 500	1 100	1 397
	Monique	180	12 000	2 160	2 743
	Monroe	220	10 000	2 200	2 794
	Multie	200	6 900	1 380	1 753

	Mv Initium	220	5 300	1 166	1 481
	Paradies	180	12 000	2 160	2 743
	Paso	200	7 000	1 400	1 778
	Patina	220	8 000	1 760	2 235
	Piroska	180	5 500	990	1 257
	Quadriga	200	5 500	1 100	1 397
	Sensation	180	12 000	2 160	2 743
	SU Ellen	180	12 000	2 160	2 743
	SU Jule	200	5 500	1 100	1 397
	Suez	220	10 000	2 200	2 794
	SY Tepee	200	6 900	1 380	1 753
	Tiffany	200	5 500	1 100	1 397
	Vanessa	200	5 500	1 100	1 397
	Viktoria	220	9 000	1 980	2 515
	Violetta	200	5 500	1 100	1 397
	Zanzibar	200	7 000	1 400	1 778
	Zenek	200	5 500	1 100	1 397
Őszi borsó	Ascension	100	18 000	1 800	2 286
	Asteroid	100	18 000	1 800	2 286
	Aviron	180	7 500	1 350	1 715
	Balltrap	180	7 500	1 350	1 715
	Dexter	180	15 000	2 700	3 429
	Enduro	180	7 500	1 350	1 715
	James	180	15 000	2 700	3 429
	Paddle	180	7 500	1 350	1 715
	Safran	170	18 000	3 060	3 886
Őszi búza	Activus	200	10 000	2 000	2 540
	Adamus	200	11 000	2 200	2 794
	Adesso	180	7 600	1 368	1 737
	Advokat	200	9 000	1 800	2 286
	Airbus	200	7 000	1 400	1 778
	Akteur	200	5 500	1 100	1 397
	Albertus	200	9 000	1 800	2 286

	Alcantra	200	7 000	1 400	1 778
	Alessio	180	7 600	1 368	1 737
	Algeri	210	9 000	1 890	2 400
	Alicantus	200	11 000	2 200	2 794
	Altigo	200	7 000	1 400	1 778
	Amandus	200	9 000	1 800	2 286
	Amerigo	200	7 000	1 400	1 778
	Amicus	230	9 000	2 070	2 629
	Amun	180	12 000	2 160	2 743
	Anapurna	200	7 000	1 400	1 778
	Angelus	200	9 000	1 800	2 286
	Antigua	210	9 000	1 890	2 400
	Antille	210	8 000	1 680	2 134
	Antonius	200	10 000	2 000	2 540
	Apache	180	7 900	1 422	1 806
	Apexus	200	11 000	2 200	2 794
	Apostel	200	5 500	1 100	1 397
	Arezzo	200	5 800	1 160	1 473
	Arktis	200	5 500	1 100	1 397
	Aron	225	9 500	2 138	2 715
	Artimus	200	11 000	2 200	2 794
	Asory	200	5 500	1 100	1 397
	Astardo	200	5 500	1 100	1 397
	Attraktion	180	12 000	2 160	2 743
	Aurelius	200	11 000	2 200	2 794
	Avenue	200	7 000	1 400	1 778
	Axioma B	200	5 500	1 100	1 397
	Babona	230	9 000	2 070	2 629
	Bajazzo	180	7 600	1 368	1 737
	Balaton	180	7 600	1 368	1 737
	Baletka	220	8 000	1 760	2 235
	Balitus	230	6 000	1 380	1 753
	Barok	180	7 600	1 368	1 737

	Basilio	180	7 900	1 422	1 806
	Basmati	200	6 000	1 200	1 524
	Bernstein	200	5 500	1 100	1 397
	Bitop	200	9 000	1 800	2 286
	Bologna	220	6 000	1 320	1 676
	Boregar	200	5 800	1 160	1 473
	Brilliant	225	9 500	2 138	2 715
	Brutus	180	7 600	1 368	1 737
	Calisol	200	6 000	1 200	1 524
	Calixo (őszi)	200	5 500	1 100	1 397
	Cameleon	180	12 000	2 160	2 743
	Campesino	200	5 500	1 100	1 397
	CCB Ingenio	250	6 000	1 500	1 905
	Cecilius	200	11 000	2 200	2 794
	Cellule	180	7 900	1 422	1 806
	CH Combin	180	12 000	2 160	2 743
	Chevignon	180	12 000	2 160	2 743
	Chevron	180	12 000	2 160	2 743
	Chiron	180	12 000	2 160	2 743
	Comilfo	200	7 200	1 440	1 829
	Complice	180	7 900	1 422	1 806
	Concret	180	7 900	1 422	1 806
	Cornelius	200	9 000	1 800	2 286
	Cornetto	200	5 500	1 100	1 397
	Cristoph	180	7 600	1 368	1 737
	Csiko	180	7 600	1 368	1 737
	Dallara	220	6 000	1 320	1 676
	Danaida	180	7 900	1 422	1 806
	Dunai	180	7 600	1 368	1 737
	Edelmann	200	5 500	1 100	1 397
	Element	200	5 500	1 100	1 397
	Emilió	200	5 500	1 100	1 397
	Energo	200	5 500	1 100	1 397

	Euclide	180	7 900	1 422	1 806
	Eurofit	200	5 500	1 100	1 397
	Evina	200	7 000	1 400	1 778
	Exotic	200	7 000	1 400	1 778
	Fabius	200	9 000	1 800	2 286
	Fabula	200	5 500	1 100	1 397
	Falado	220	6 000	1 320	1 676
	Fantomas	200	5 500	1 100	1 397
	Farinelli	200	6 000	1 200	1 524
	Farneur	180	7 900	1 422	1 806
	Federer	230	8 000	1 840	2 337
	Fidelius	220	9 000	1 980	2 515
	Figaro	200	7 000	1 400	1 778
	Findus	200	5 500	1 100	1 397
	Flavor CS	200	7 000	1 400	1 778
	Foxyl	200	8 000	1 600	2 032
	Frankó	230	8 000	1 840	2 337
	Franz	180	12 000	2 160	2 743
	Frenetic	180	7 900	1 422	1 806
	Fulvio	180	7 600	1 368	1 737
	Gabrio	220	6 000	1 320	1 676
	Gallio	180	7 600	1 368	1 737
	Gallus	200	9 000	1 800	2 286
	Gaudio	180	7 600	1 368	1 737
	Generalis	180	7 900	1 422	1 806
	Genius	180	12 000	2 160	2 743
	GK Arato	230	9 800	2 254	2 863
	GK Bagó	250	9 500	2 375	3 016
	GK Bakony	250	8 500	2 125	2 699
	GK Békés	250	9 500	2 375	3 016
	GK Berény	250	9 000	2 250	2 858
	GK Börzsöny	250	9 500	2 375	3 016
	GK Csanád	250	9 500	2 375	3 016

	GK Csillag	250	9 800	2 450	3 112
	GK Déva	250	9 500	2 375	3 016
	GK Élet	250	8 500	2 125	2 699
	GK Futár	250	9 000	2 250	2 858
	GK Garaboly	250	8 000	2 000	2 540
	GK Ígéret	250	8 000	2 000	2 540
	GK Kalász	250	8 000	2 000	2 540
	GK Kapos	250	7 500	1 875	2 381
	GK Kolozs	250	9 500	2 375	3 016
	GK Körös	250	9 800	2 450	3 112
	GK Magvető	250	9 500	2 375	3 016
	GK Megyer	250	9 500	2 375	3 016
	GK Petur	250	8 000	2 000	2 540
	GK Pilis	250	9 500	2 375	3 016
	GK Szereda	250	9 500	2 375	3 016
	GK Szilárd	250	9 500	2 375	3 016
	GK Zete	200	9 000	1 800	2 286
	Graindor	200	5 500	1 100	1 397
	Granus	180	12 000	2 160	2 743
	Iridium	200	7 000	1 400	1 778
	IS Laudis	210	8 000	1 680	2 134
	Josef	180	7 600	1 368	1 737
	Kalahari	200	7 000	1 400	1 778
	Klima	200	5 500	1 100	1 397
	Komarom	180	7 600	1 368	1 737
	Kometa	225	9 500	2 138	2 715
	KWS Ferrum	200	6 000	1 200	1 524
	KWS Magic	200	6 000	1 200	1 524
	Lavandou	200	8 000	1 600	2 032
	Lennox	180	12 000	2 160	2 743
	LG Absalon	200	7 000	1 400	1 778
	LG Apilco	200	7 000	1 400	1 778

	LG Armstrong	200	7 000	1 400	1 778
	LG Ascona	200	5 500	1 100	1 397
	LG Initial	200	7 000	1 400	1 778
	LG Mocca	200	7 000	1 400	1 778
	Lindbergh	180	12 000	2 160	2 743
	Lithium	200	8 000	1 600	2 032
	Ludwig	200	5 500	1 100	1 397
	Lukullus	200	9 000	1 800	2 286
	Lupus	200	8 000	1 600	2 032
	Manhattan	200	5 500	1 100	1 397
	Maurizio	180	7 600	1 368	1 737
	Midas	180	7 600	1 368	1 737
	Mirandus	180	12 000	2 160	2 743
	Modern	200	8 000	1 600	2 032
	Monaco	200	7 600	1 520	1 930
	Mulan	180	12 000	2 160	2 743
	Mutic	180	7 900	1 422	1 806
	Mv Apród	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Bojtár	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Csárdás	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Dallam	250	5 300	1 325	1 683
	MV Dandár	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Felleg	250	5 300	1 325	1 683
	MV Ikva	230	5 300	1 219	1 548
	MV Ispán	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Káplár	230	5 300	1 219	1 548
	Mv Karéj	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Karikás	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Karizma	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Kepe	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Kikelet	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Kolo	250	5 300	1 325	1 683

	Mv Kolompos	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Kondás	230	5 300	1 219	1 548
	Mv Krajcár	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Lucia / Mv Lucilla	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Magdaléna	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Ménrót	250	5 300	1 325	1 683
	MV Mente	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Nádor	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Nemere	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Pántlika	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Petrence	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Suba	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Tallér	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Toborzó	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Toldi	250	5 300	1 325	1 683
	Mv Uncia	250	5 300	1 325	1 683
	Nemo	200	5 500	1 100	1 397
	Norenos	200	5 500	1 100	1 397
	NS Obala	240	8 000	1 920	2 438
	Obiwan	200	5 500	1 100	1 397
	Orloge	200	7 200	1 440	1 829
	Ortegas	180	12 000	2 160	2 743
	Ortolan	180	7 900	1 422	1 806
	Pannonikus	220	9 000	1 980	2 515
	Pedro	180	7 600	1 368	1 737
	Peppino	180	7 600	1 368	1 737
	Petronella	210	9 000	1 890	2 400
	Pibrac	220	6 000	1 320	1 676
	Premio	220	4 800	1 056	1 341
	Prestance	180	7 900	1 422	1 806
	Princessz	230	9 000	2 070	2 629

	Providence	180	7 900	1 422	1 806
	Rainer	200	9 000	1 800	2 286
	Rebell	180	7 600	1 368	1 737
	Reciproc	200	7 200	1 440	1 829
	RGT Action	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Cesario	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Marcopolo	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Montecarlo	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Reform	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Revolver	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Sacramento	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Sunnyboy	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Venezia	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Volupto	200	5 800	1 160	1 473
	RGT Weronka	240	8 000	1 920	2 438
	Roland	180	7 600	1 368	1 737
	Rubisko	200	5 800	1 160	1 473
	Rustic	200	7 000	1 400	1 778
	Sailor	200	5 500	1 100	1 397
	Santorin	200	8 000	1 600	2 032
	Silverio	200	8 000	1 600	2 032
	Sirtaki	200	6 000	1 200	1 524
	Sofru	200	7 000	1 400	1 778
	Solehio	200	7 000	1 400	1 778
	Solindo CS	200	7 000	1 400	1 778
	Solveig	200	7 000	1 400	1 778
	Sophie CS	200	7 000	1 400	1 778
	Spontan	200	5 500	1 100	1 397
	Steffi	210	8 000	1 680	2 134

	Stromboli	200	8 000	1 600	2 032
	SU Alvius	180	12 000	2 160	2 743
	SU Mendoza	180	12 000	2 160	2 743
	SW Kadriļj	225	9 500	2 138	2 715
	SY Exaltation	220	6 000	1 320	1 676
	SY Moisson	200	6 000	1 200	1 524
	SY Passion	220	6 000	1 320	1 676
	Tacitus	230	9 000	2 070	2 629
	Tamborello	200	7 200	1 440	1 829
	Tamino	180	7 600	1 368	1 737
	Tobak	180	12 000	2 160	2 743
	Tonnage	200	10 000	2 000	2 540
	Topkapi	180	7 600	1 368	1 737
	Ubicus	220	9 000	1 980	2 515
	Urbanus	200	9 000	1 800	2 286
	Uski	200	7 000	1 400	1 778
	Valér	230	8 000	1 840	2 337
	Vulcanus	200	9 000	1 800	2 286
	Vyckor	200	8 000	1 600	2 032
	Wenzel	180	7 600	1 368	1 737
	Winner	180	7 900	1 422	1 806
	Zephyr	200	8 000	1 600	2 032
Őszi durumbúza	Auradur	200	9 800	1 960	2 489
	Canailou	180	8 900	1 602	2 035
	Diadur	220	11 000	2 420	3 073
	Elsadur	180	8 900	1 602	2 035
	Formidou	180	8 900	1 602	2 035
	GK Bétadur	250	10 800	2 700	3 429
	Gk Julidur	230	10 800	2 484	3 155
	GK Selyemdur	250	10 000	2 500	3 175
	Karur	200	5 800	1 160	1 473
	Lupidur	200	11 000	2 200	2 794

	Mv Hundur	240	6 100	1 464	1 859
	Mv Masnidur	240	6 100	1 464	1 859
	Mv Pelsodur	240	6 100	1 464	1 859
	Mv Pennedur	240	6 100	1 464	1 859
	Mv Vékadur	240	6 100	1 464	1 859
	Pescadou	180	8 900	1 602	2 035
	Sambadur	200	9 800	1 960	2 489
	Tempodur	200	9 800	1 960	2 489
	Wintergold	180	12 000	2 160	2 743
Őszi káposztarepce	Adriana	5	380 000	1 900	2 413
	Arabella	5	420 000	2 100	2 667
	Berny	4	362 400	1 450	1 842
	Harry	4	362 400	1 450	1 842
	Jeremy	4	362 400	1 450	1 842
	Jolly	4	362 400	1 450	1 842
	Labrador	4	400 000	1 600	2 032
	Marley	4	450 000	1 800	2 286
	Mohican	4	400 000	1 600	2 032
	Ontario	5	380 000	1 900	2 413
	Pamela	5	420 000	2 100	2 667
	Randy	4	362 400	1 450	1 842
	Ricky	4	362 400	1 450	1 842
	Sammy	4	400 000	1 600	2 032
	Sidney	4	400 000	1 600	2 032
Őszi rozs	Dankowskie Diament	160	5 900	944	1 199
	Ryefood	200	4 000	800	1 016
Őszi tritikálé	Borowik	200	9 500	1 900	2 413
	Borwo	200	9 500	1 900	2 413
	Carmelo	200	9 500	1 900	2 413
	Dimenzio	200	4 000	800	1 016
	Fredro	200	4 900	980	1 245
	GK Maros	200	8 800	1 760	2 235

	GK Rege	200	8 500	1 700	2 159
	GK Szemes	200	8 500	1 700	2 159
	GK Temes	200	9 000	1 800	2 286
	Hungaro	200	4 000	800	1 016
	Kaulos	180	7 600	1 368	1 737
	Mv Sámán	200	5 300	1 060	1 346
	Mv Talentum	200	5 300	1 060	1 346
	Mv Talizmán	200	5 300	1 060	1 346
	Orinoko	200	9 500	1 900	2 413
	Polego	180	7 600	1 368	1 737
	Quatrevents	200	6 300	1 260	1 600
	Riparo	200	5 500	1 100	1 397
	Salto	200	5 000	1 000	1 270
	SU Agendus	180	12 000	2 160	2 743
	SU Askadus	180	12 000	2 160	2 743
	SU Liborius	180	12 000	2 160	2 743
	SW Talentro	200	5 500	1 100	1 397
	Tátra	220	8 000	1 760	2 235
	Trapero	200	5 000	1 000	1 270
	Tribonus	200	9 000	1 800	2 286
	Trimaxus	200	9 000	1 800	2 286
	Trisem	200	6 300	1 260	1 600
	Trixi	220	9 000	1 980	2 515
	Tulus	180	12 000	2 160	2 743
Őszi zab	GK Arany	200	9 000	1 800	2 286
	GK Impala	200	8 500	1 700	2 159
	Mv Hópehely	180	5 800	1 044	1 326
	Mv Imperiál	180	5 800	1 044	1 326
	Mv Istráng	180	5 800	1 044	1 326
	Mv Kincsem	180	5 800	1 044	1 326
Tönkölybúza	Franckenkorn	220	9 800	2 156	2 738
	GK Fehér	180	12 000	2 160	2 743

	Mv Martongold	220	8 800	1 936	2 459
	Mv Vitalgold	220	8 800	1 936	2 459



A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Andréka Tamás

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

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<http://www.kormany.hu/agrarminiszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Andréka Tamás
