

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEITŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

7. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Földművelésügyi Minisztérium pályázati felhívása a 2019. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj elnyerésére -----	210
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2018. évi őszi vetésekhez -----	216
	A Duna-Tisza Közi OFJ termékleírás módosítási kérelme-----	225
	Közlemény a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Madarasi birspálinka” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	246
	Közlemény a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Sárréti kökénypálinka” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	255

Közlemények

**Az Agrárminisztérium pályázati felhívása
a 2019. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj elnyerésére**

A pályázat célja

A földművelésügyi miniszter által kitzúzható díjakkal kapcsolatos minisztériumi feladatokról szóló, 9/2015. (V. 29.) FM utasítás alapján meghirdetésre kerülő pályázat célja azon hazai agrárgazdasági vállalkozások országos szintű elismerése és díjazása, amelyek tevékenységük során bizonyíthatóan elkötelezettek a minőség ügye iránt és kiemelt fontosságot tulajdonítanak a minőségi munkavégzésnek, az egyenletesen jó minőségű termékek előállításának, illetve szolgáltatás nyújtásának.

A pályázat célja továbbá olyan modell kialakítása, bevezetése és hatékony működtetése a díjazott vállalkozások által, amelyek példa értékűek a kis-, közép- és nagyvállalkozások számára, így segítve az agrárgazdaság többi szereplőinek folyamatos fejlődését.

A kialakított modell és az MSZ ISO 9004:2010 (A vállalkozás tartós sikerének irányítása. Minőségirányítási megközelítés) szabvány alapelvei szerint rendszeresen végrehajtott önértékelés hozzájárul a vállalkozás fenntartható és tartósan sikeres működéséhez.

Általános pályázati feltételek

Pályázatot nyújthatnak be azok a gazdálkodó szervezetek, amelyek megfelelnek a következő alapvető pályázati feltételeknek:

- nincs lejárt és meg nem fizetett köztartozása;
- nem áll felszámolási, végelszámolási és kényszertörlési eljárás alatt, illetve nem áll gazdálkodási tevékenységével összefüggő végrehajtási eljárás alatt és erről a vállalkozás képviselője a pályázat benyújtása során nyilatkozik;
- sikeres termékkörrel rendelkezik és eredményes gazdálkodást folytat;
- amennyiben a pályázó tevékenységére – jogszabály által – kötelező valamilyen minőségügyi rendszer alkalmazása, abban az esetben, ennek a megléte is pályázati feltétel. Előnyt jelent, amennyiben a pályázó általános és szakági minőségirányítási rendszer (pl. ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, EUREPGAP, HACCP) működtetésével támogatja a folyamatos minőségfejlesztést.
- a vezetésnek és dolgozóknak a minőség iránti elkötelezettsége példamutató;
- a folyamatos stratégiai jellegű minőségfejlesztés a vállalkozás működésének meghatározó részét képezi;
- folyamatosan figyelemmel kíséri és értékeli a szolgáltatásait igénybe vevő ügyfelek elégedettségének alakulását;
- vezetése és dolgozói a gyakorlatban alkalmazzák az egymástól való tanulás, az összehasonlításon alapuló fejlesztés, valamint a sikeres megoldások elsajátításának elvét.

A pályázat benyújtása

A pályázatot legkésőbb **2018. október 15. 12⁰⁰ óráig beérkezőleg (személyesen vagy postán) 4 példányban** a következő címre kell benyújtani:

Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj Bizottság Titkársága
Agrárminisztérium
Élelmiszeripari Főosztály
1055 Budapest,
Kossuth Lajos tér 11. (III. em. 375. szoba)

A pályázatok elbírálásának rendje

A beérkezett pályázatokat a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj Bizottság (MAMD Bizottság), szükség esetén, szakértők bevonásával bírálja el.

A pályázatok értékelése során a gazdálkodó szervezet méretéből (mikro- és kisvállalkozások, illetve közepes- és nagyvállalkozások) adódó eltérő adottságok figyelembevételre kerülnek.

Preferált kritériumok:

- az agrár-környezetvédelem kiemelt figyelembevétele;
- a bio-diverzitás védelme;
- a minőségi termelés alapját szolgáló biológiai alapok előállítása, megtermelése;
- a fenntarthatóság követelményeinek teljesülése;
- folyamatos, stratégiai jellegű minőségfejlesztés, innováció;
- az élelmiszer- és a takarmánybiztonság, állat- és növényvédelem magas színvonalú érvényesítése;
- a nyomonkövethetőség magas szintű teljesítése;
- a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény szerinti nemzeti értékek előállítása;
- magyar termék előállítása;
- kézműves termék előállítása;
- egészséges táplálkozást elősegítő élelmiszerek fejlesztése, forgalmazása;
- funkcionális és magas hozzáadott értékű termék fejlesztése.

Főbb értékelési szempontok:

1. A pályázatnak a termékek vagy termékcsaládok, illetve szolgáltatás kiváló minőségét a következőkkel kell bizonyítania:
 - a. a termék(ek) előállításával kapcsolatos technológiai és gazdasági adatokkal;
 - b. értékesítési információkkal;
 - c. a pályázó kiemelkedő minőségű termékére vagy termékeire vonatkozó minőségi jellemzőkkel (érzékszervi tulajdonságok, összetételi, táplálkozási, különlegesen előnyös felhasználási jellemzők stb.) vagy a szolgáltatás magas színvonalú végzését bizonyító adatokkal;
 - d. arról szóló nyilatkozattal, hogy termékei minőségével, biztonságával kapcsolatban a hatósági ellenőrzés a tárgyévben, és az azt megelőző két évben lényeges kifogást vagy intézkedést nem tett;
 - e. előnyt jelentenek a pályázó, a termék(ek) vagy szolgáltatás által már elnyert díjak, tanúsítások, tanúsított védjegyek megszerzése;
 - f. előnyt jelent a jogszabálynak megfelelő „magyar terméknek”, illetve a Magyar Értéktárban is szereplő, nemzeti értéknek minősülő agrárgazdasági termék előállítása, gondozása.

2. A pályázatnak meggyőzően kell bemutatnia mindazokat a jogszabályokban vagy kereskedelmi kapcsolatokban előírt rendszereket vagy azok elemeit, amelyeket a pályázó a jó minőségű és biztonságos agrárgazdasági termékek előállításához, valamint a folyamatos fejlesztéshez alkalmaz.

A pályázat tartalmi követelményei

1. Előlap

A pályázó nevével és a „Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj 2019.” felirattal.

2. A „**Pályázati JELENTKEZÉSI LAP a 2019. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjra**” dokumentum kitöltve, aláírva és a pályázatba befűzve.

3. Tartalomjegyzék

Maximum 1 oldal.

4. Általános ismertető

Maximum 4 oldal, amely tömören bemutatja a pályázó gazdálkodó szervezet

- történetét,
- szervezeti felépítését és üzleti (esetleg jogszabályi) környezetét,
- legfontosabb termékeit és kapcsolódó szolgáltatásait,
- beszállítóinak és vevőinek körét,
- fontosabb egyéb partnerkapcsolatait,
- technológiai- és alapanyagbázisát,
- természeti adottságait, környezetét, alapvető környezetvédelmi és a fenntartható működésre irányuló tevékenységét,
- főbb versenytársait,
- hatósági ellenőrzések (élelmiszerbiztonság és minőség) megállapításait 2016-2018 évre vonatkozóan, valamint
- minden olyan fontos tény, amely a pályázati kiírásban leírtak szerint az értékelést elősegítheti.

5. Önértékelés

Maximum: 25 oldal.

Az önértékelés a pályázó működésének saját felmérése és értékelése, az alábbi területeken:

1. vezetés (felső vezetés elkötelezettsége, többi vezetők és a munkatársak bevonása);
2. stratégia és működési politika (vállalati jövőkép, minőségpolitikai célkitűzések);
3. munkatársak (emberi erőforrás kiválasztása, képzése, minőségközpontú karrierépítés);
4. partnerkapcsolatok és erőforrások (beszállítókkal, alvállalkozókkal működtetett kapcsolatok, épületbeli, technikai, pénzügyi, információs stb. erőforrások);
5. folyamatok (folyamatai miként vannak összhangban célkitűzéseivel);
6. vevőkkel kapcsolatos eredmények (vevői megelégedettség, hűség, vevői igények lehető legjobb ismerete, teljesítése);
7. munkatársakkal kapcsolatos eredmények (munkatársi elégedettség, érdekeltségük, motiváltság a pályázó stratégiájának, célkitűzéseinek teljesítésében);
8. társadalmi felelősségvállalás (hogyan veszi figyelembe a környezetvédelem és a fenntarthatóság kritériumait, helyi és a tágabb környezete elvárásait);
9. a működés meghatározó fontosságú eredményei és a termékkel/szolgáltatásokkal kapcsolatos eredmények (üzleti eredmények és a teljesítmények kulcsfontosságú mutatói, jellemzői).

A fenti területekre vonatkozóan törekedni kell az elmúlt, legalább 3 év, időszakára vonatkozó trendek, valamint a kitűzött célok elérésének bemutatására is.

Amennyiben a pályázó a pályázatban nem tér ki az összes megadott önértékelési kritériumra, akkor pályázata nem értékelhető.

A részletes modell elérhető az AM honlapján:

<http://elelmiszertanc.kormany.hu/palyazatok-dijak>

6. Mellékletek

Maximum: 15 oldal.

A mellékletek tartalmazzák a pályázati leírásban foglaltakat alátámasztandó dokumentumok másolatait, mint például:

- a szervezeti felépítés részleteit,
- a pályázathoz kapcsolódó dokumentumokat (pl. az MSZ EN ISO 9001:2009, MSZ EN ISO 9001:2015, MSZ EN ISO 14001:2005, MSZ EN ISO 14001:2015, MSZ EN ISO 22000:2005 szerinti tanúsítványok), védjegyeket, termék tanúsításokat, egyéb igazolásokat, elnyert díjakat, valamint
- a meghatározó termékek vagy termékcsaládok minőségének ismertetését.

A pályázat formai követelményei

- nyomtatott formátum,
- A4-es méretű, matt papír,
- legkisebb betűméret 10 pt,
- grafikonok, ábrák olvasható feliratozása,
- magyar nyelv,
- a bemutatott kritériumok követelményrendszernek megfelelő számozása,
- folyamatos oldalszámozás.

Az alkalmazott elválasztó lapok nem számítanak bele az oldalszám-korlátozásba, kivéve, ha bármilyen, a pályázat elbírálása szempontjából fontos információt – szöveget, idézetet, ábrát – tartalmaznak.

Végső értékelés és döntés a Díj odaítéléséről

Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj odaítéléséről a MAMD Bizottság javaslata alapján a földművelésügyi miniszter dönt. A díj a résztvevő pályázók közül legfeljebb öt, legjobb eredményt elérő pályázó részére adható ki.

A pályázatok értékelésekor a döntési folyamat során nyert üzleti információkat, a pályázat értékelésében és a döntés előkészítésben résztvevő, valamennyi közreműködő bizalmasan kezelik.

Díjátadás

A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat ünnepélyes keretek között, a minisztérium 2019. március 15-i ünnepsége keretén belül a földművelésügyi miniszter, illetve személyes megbízottja adja át.

A díjazott az elismerést igazoló oklevelet és rézből készített, kettős láncon falra függeszhető táblát kap, amely 50x40 centiméteres tábla gravírozott szövege tartalmazza a díjazott nevét, a „MAGYAR AGRÁRGAZDASÁGI MINŐSÉG DÍJ” szöveget, a díj odaítélésének évét és „AZ AGRÁRMINISZTERTŐL” szöveget.

A díjazottak névsora megjelenik a Földművelésügyi Értesítőben.

A nyertesek jogosultak a díjazás kommunikálására, illetve külön megállapodásban rögzített feltételek szerint a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat jelölő védjegy használatára (pl.: üzleti dokumentumaikon, reklámanyagaikon való feltüntetésre), amelynek szövege: „Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj [év] díjazott vállalkozás”. Az [év] megjelölés a védjegyben változó elemként, a díj odaítélésének évét jelenti.

Az a díjazott pályázó, amely használja a védjegyet, de a működése a későbbiek során nem felel meg a jelen pályázati felhívásban és a védjegy licencia szerződésben rögzített részletes követelményeknek, a Bizottság javaslatára, a miniszter a védjegy használati jogosultságot visszavonhatja. A díj visszavonásáról hozott intézkedés – annak rövid indoklásával – a minisztérium hivatalos lapjában közzétételre kerül.

Visszajelzés

Valamennyi pályázó visszajelzést kap arról, hogy az értékelők milyenek ítélik meg felkészültségüket. Ezért valamennyi tartalmilag és formailag elfogadott pályázat vonatkozásában az értékelők a pályázat erősségeiről és fejlesztendő területeiről 2019. június 30-ig visszajelzést készítenek a pályázó számára.

A felhívás melléklete

„Pályázati jelentkezési lap” (amelyet kitöltve a pályázat elejére kell befűzni).

Pályázati
JELENTKEZÉSI LAP
a 2019. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjra

Pályázó neve:

Pályázó hivatalos neve:

Pontos címe:

A pályázó felelős vezetőjének neve:

Beosztása:

e-mail címe:

Telefon:

Fax:

A pályázatért felelős neve:

Beosztása:

Munkahelyi címe:

Telefon:

Mobil:

Fax:

e-mail:

Általános információk

A pályázó fő tevékenysége:

Az alkalmazottak összlétszáma:

A vállalkozás tulajdonosa(i), és tulajdoni aránya(ik):

A teljes vállalkozás pályázik: igen: [] nem: []

Ha csak a vállalkozás egy része pályázik, az hány %-a az összes dolgozói létszámnak? (%)

Nyilatkozat (a pályázat befogadásához a nyilatkozat minden pontjának elfogadása szükséges!)

- Tudomásul vesszük és elfogadjuk a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj pályázati útmutatójában részletezett pályázati feltételeket.
- Kijelentjük, hogy rendezetlen köztartozással, adó- és járulék-tartozással nem rendelkezünk.
- Kijelentjük, hogy gazdálkodó szervezetünk nem áll sem csőd, sem felszámolás, sem végelszámolás, sem kényszertörlési eljárás alatt, illetve nem áll gazdálkodási tevékenységével összefüggő végrehajtási eljárás hatálya alatt.
- Biztosítjuk a helyszíni értékelés lebonyolításához szükséges feltételeket és a szemle értékelése során, együttműködünk az értékelőkkel.
- Esetleges díjnyertesként kötelességünknek tartjuk az önértékelés során szerzett tapasztalataink továbbadását.
- A díj elnyerése esetén hozzájárulunk, hogy nyertes pályázatunk, a pályázat bizalmas részeinek kivételével, az AM-ben hozzáférhető legyen más vállalkozások számára.

....., 2018.

.....
(cégszerű aláírás)

**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye
a 2018. 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 licenzdíj-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 licenzdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA
Őszi árpa	Alora	180	5 000
	Antonella	180	4 000
	Basalt	200	4 670
	Calypso	200	4 800
	Carmina	180	4 350
	Casanova	200	4 800
	Daxor	180	6 000
	Etincel	200	4 800
	Faktor	220	4 250
	Fridericus	200	5 000
	Gigga	200	4 670
	GK Judy	200	4 500
	GK Stramm	200	4 500
	Hanzi	200	4 500
	Heike	180	5 000
	KG Apavár	200	4 000
	KG Puszta	200	4 000

	KH Agria	200	3 100
	KH Anatólia	200	3 100
	KH Hernád	200	3 100
	KH Korsó	200	3 100
	KH Malko	200	3 100
	KH Tas	200	3 100
	KH Turul	200	3 100
	KH Viktor	200	3 100
	KWS Meridian	200	5 200
	KWS Scala	200	4 500
	KWS Tenor	200	5 200
	Laverda	180	4 000
	Lindsay	180	4 000
	Malwinta	180	4 000
	Marissa	180	4 350
	Merle	200	4 500
	Monique	180	4 000
	Monroe	220	7 000
	Multie	200	4 800
	Mv Initium	220	4 100
	Ordinale	220	4 350
	Paso	200	7 000
	Patina	220	4 250
	Quadriga	200	4 500
	Scarpia	180	4 000
	SU Ellen	180	4 000
	SY Tepee	200	4 800
	Tiffany	200	4 500
	Vanessa	200	4 500
	Violetta	200	4 500
	Zenek	200	4 500
Őszi borsó	Dexter	180	7 500
	James	180	7 500
Őszi búza	Achim	180	7 500

	Activus	200	7 000
	Adesso	180	7 000
	Advokat	200	7 000
	Akteur	200	4 500
	Albertus	200	6 000
	Alcantra	200	7 000
	Alicantus	180	4 800
	Altigo	200	7 000
	Amandus	200	6 000
	Amerigo	200	7 000
	Amicus	230	5 000
	Amun	180	7 500
	Andino	200	7 000
	Angelus	200	4 350
	Antonius	200	4 350
	Apache	180	4 800
	Arezzo	200	5 000
	Arktis	200	4 500
	Arlequin	200	7 000
	Aron	225	4 500
	Astardo	200	4 500
	Attraktion	180	7 500
	Aurelius	200	7 000
	Avenue	200	7 000
	Axioma	180	5 000
	Azimut	200	7 000
	Babona	230	4 490
	Bagou	180	4 000
	Bajazzo	180	7 000
	Bakfis	210	3 900
	Balaton	180	7 000
	Baletka	220	4 000
	Balitus	230	6 000
	Barok	180	7 000

	Basilio	180	4 800
	Basmati	200	4 670
	Bernstein	200	4 500
	Bitop	200	4 350
	Boregar	200	5 000
	Brilliant	225	4 500
	Brutus	180	7 000
	Calisol	200	4 670
	Cameleon	180	7 500
	CCB Ingenio	250	5 000
	Cellule	180	4 800
	CH Combin	180	4 000
	Chevron	180	4 000
	Complice	180	4 800
	Cornelius	200	4 350
	Cornetto	200	4 500
	Dunai	180	7 000
	Element	200	4 500
	Emilió	200	4 500
	Energo	200	4 500
	Euclide	180	4 800
	Eurofit	200	4 500
	Evina	200	7 000
	Exotic	200	5 625
	Fabius	200	4 500
	Fabula	200	4 500
	Falado	220	5 000
	Farinelli	200	4 670
	Farmer	180	4 800
	Federer	230	4 000
	Fidelius	220	4 350
	Figaro	200	4 670
	Findus	200	4 500
	Foxyl	200	4 670

	Frankó	230	4 250
	Franz	180	4 000
	Fulvio	180	7 000
	Gallio	180	7 000
	Gallus	200	4 350
	Gaudio	180	7 000
	Genius	180	7 500
	GK Arato	230	4 500
	GK Bagó	250	4 500
	GK Bakony	250	4 500
	GK Békés	250	4 400
	GK Berény	250	4 500
	GK Csillag	250	4 400
	GK Élet	250	4 000
	GK Futár	250	4 400
	GK Garaboly	250	4 000
	GK Ígéret	250	4 400
	GK Kalász	250	4 200
	GK Kapos	250	4 200
	GK Körös	250	4 000
	GK Marcal	250	4 200
	GK Petur	250	4 200
	GK Pilis	250	4 000
	GK Szilárd	250	4 400
	Graindor	200	4 500
	Granus	180	4 000
	Iridium	200	5 625
	IS Laudis	210	4 200
	Josef	180	7 000
	Kalahari	200	7 000
	KG Kunhalom	200	4 000
	KG Magor	200	4 000
	KG Vitéz	200	4 000
	Komarom	180	7 000

	KWS Ferrum	200	4 670
	KWS Magic	200	4 670
	Lavandou	200	6 000
	Lennox	180	4 000
	Lidka	240	4 200
	Lithium	200	6 000
	Ludwig	200	4 500
	Lukullus	200	4 350
	Lupus	200	3 750
	Manhattan	200	4 500
	Maurizio	180	7 000
	Midas	180	7 000
	Mirandus	180	4 000
	Modern	200	6 000
	Mulan	180	4 000
	Mv Apród	250	3 900
	Mv Bojtár	250	4 100
	Mv Csárdás	250	3 900
	MV Dandár	250	4 100
	MV Ikva	250	4 100
	MV Ispán	250	4 100
	Mv Karéj	250	4 100
	Mv Karizma	250	4 100
	Mv Kepe	250	4 100
	Mv Kikelet	250	3 900
	Mv Kokárda	250	3 900
	Mv Kolo	250	3 900
	Mv Kolompos	250	3 900
	Mv Kondás	250	4 100
	Mv Krajcár	250	4 100
	Mv Lepény	250	4 100
	Mv Lucia / Mv Lucilla	250	3 900
	Mv Magdaléna	250	3 900
	Mv Ménrót	250	4 100

	MV Mente	250	4 100
	Mv Nádor	250	3 900
	Mv Nemere	250	4 100
	Mv Pántlika	250	3 900
	Mv Pengő	250	3 900
	Mv Petrence	250	3 900
	Mv Suba	250	3 900
	Mv Tallér	250	3 900
	Mv Toborzó	250	3 900
	Mv Toldi	250	3 900
	Nemo	200	4 500
	Nogal	180	4 800
	Norenos	200	4 500
	Ortegus	180	4 000
	Pannonikus	220	4 350
	Papageno	200	4 500
	Pedro	180	7 000
	Peppino	180	7 000
	Premio	220	4 200
	Quebon	180	4 000
	Rainer	200	4 350
	Rebell	180	7 000
	RGT Cesario	200	5 000
	RGT Reform	200	5 000
	RGT Sacramento	200	5 000
	RGT Weronka	240	4 250
	Roland	180	7 000
	Rubisko	200	5 000
	Rustic	200	5 625
	Sailor	200	4 500
	Santorin	200	4 670
	Silverio	200	4 670
	Sirtaki	200	4 670
	Solehio	200	5 625

	Spontan	200	4 500
	SW Kadrij	225	4 500
	SY Moisson	200	5 000
	Tacitus	230	4 500
	Tamino	180	7 000
	Tobak	180	4 000
	Tonnage	200	7 000
	Topkapi	180	7 000
	Trapero	200	4 500
	Ubicus	220	5 000
	Urbanus	200	6 000
	Uski	200	5 625
	Valér	230	4 250
	Vulcanus	200	4 350
	Vyckor	200	4 670
	Zephyr	200	6 000
Őszi durumbúza	Auradur	200	9 000
	Elsadur	180	4 800
	GK Bétadur	250	4 500
	Gk Julidur	230	4 600
	GK Selyemdur	250	4 300
	Karur	200	5 000
	Levante	220	6 226
	Lupidur	200	6 925
	Mv Hundur	240	5 000
	Mv Pennedur	240	5 000
	Mv Szuladur	240	5 000
	Pescadou	180	4 800
	Saragolla	220	6 226
	Wintergold	180	4 000
Őszi káposztarepce	Adriana	5	380 000
	Buzz	4	362 000
	Cassy	4	362 400
	Harry	4	362 400

	Jolly	4	362 400
	Labrador	4	362 000
	Ladoga	5	410 000
	Marley	4	400 000
	Mohican	4	362 000
	Ontario	5	380 000
	Ovation	4	362 000
	Pamela	5	420 000
	Randy	4	362 400
	Ricky	4	362 400
	Sammy	4	362 000
	Sidney	4	362 000
	SW 05025 A	4	362 000
	Vision	4	362 000
Őszi rozs	Amilo	160	4 500
	Dankowskie Diament	160	4 500
	Dukato	150	6 500
	Ryefood	200	4 000
Őszi tritikálé	Borowik	200	4 500
	Borwo	200	4 500
	Calorius	200	4 350
	GK Maros	200	4 600
	GK Rege	200	4 500
	GK Szemes	200	4 500
	Hungaro	200	4 000
	Kereon	200	4 800
	Leontino	200	4 500
	Mv Sámán	200	4 500
	Mv Talentum	200	4 500
	Mv Talizmán	200	4 500
	Polego	180	4 500
	Quatrevents	200	4 800
	Salto	200	4 500
	SU Agendus	180	4 000

	SW Talentro	200	4 500
	Tátra	220	4 250
	Tribonus	200	4 350
	Tulus	180	4 000
Őszi zab	GK Impala	200	4 200
	Mv Deres/Mv Vasderes	180	5 000
	Mv Hópehely	180	5 000
	Mv Imperiál	180	5 000
	Mv Istráng	180	5 000
	Mv Kincsem	180	5 000
Tönkölybúza	Franckenkorn	180	9 000
	Mv Martongold	180	9 000
	Mv Vitalgold	180	9 000

A Felső-Magyarországi OFJ termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Egeri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3301 Eger, Kőlyuktető. Pf.: 83.

Telefonszám: +36-36-518-422

Fax: +36-36-518-423

E-mail cím: ebht@t-online.hu

Képviselő: Fábián Imre, titkár

A Felső-Magyarországi OFJ Termékleírás további érintett Borvidéki Tanácsai

Név: Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3423 Tibolddaróc, Széchenyi u. 7.

Telefonszám: +36-49-337-023

Fax: +36-49-337-023

E-mail cím: mateandszente@t-online.hu

Képviselő: Sente Imre, elnök

Név: Mátrai Hegyközségi Tanács

Cím: 3231 Gyöngyössolymos, Szabadság u. 118.

Telefonszám: +36-37-500-663

Fax: +36-37-500-663

E-mail cím: dominika@matrahkt.axelero.net

Képviselő: Dr. Nyilas János, elnök

Név: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3910 Tokaj, Dózsa Gy. u. 2.
Telefonszám: +36-47-352-623
Fax: +36-47-352-623
E-mail cím: szolyak@tokajhkt.t-online.hu
Képviselő: Prácser Miklós, elnök

II. Földrajzi árujelző: Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi (oltalom alatt álló földrajzi jelzés)

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

1. A pezsgő termékkategória felvétele

a) a termékleírás érintett fejezetei:

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

b) indoklás: A Felső-Magyarország OFJ területén a pezsgőkészítés és a pezsgő alapanyag biztosítása több évtizedes múltra tekint vissza. Ezt igazolja, hogy Magyarország egyik legismertebb pezsgőkészítő borászata is évtizedek óta felhasználja a felső-magyarországi borvidékeken termelt szőlőket ismert pezsgőihez. Évjárártól függetlenül a körülhatárolt területen termelt szőlőből készített pezsgők kiemelkedő minőségűek, köszönhetően a szőlő alapanyag kiváló savszerkezetének, jellegének, amely főként a termőterület adottságainak köszönhető. A helyi termőtájban rejlő lehetőségeket jól ismerő szakemberek is elismerik, hogy a Felső-Magyarország OFJ területén termelt szőlők rendkívül jó alapanyagot biztosítanak a pezsgőkészítéshez.

c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

2. A gyöngyözőbor termékkategória felvétele

a) a termékleírás érintett fejezetei:

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

b) indoklás: A piaci igényeket folyamatosan figyelemmel kísérve és a versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek gyöngyözőbort a körülhatárolt termőterületen, amely a fogyasztók szemében fokozatosan összeforrta a Felső-Magyarország régióval, és kimagasló minőségének köszönhetően különleges hírnevére és elismertségre tett szert. Jelen módosítás e termék hírnevének előmozdítását kívánja biztosítani, és a termelési feltételeket kívánja egységesíteni a körülhatárolt termőterületen dolgozó borászatok között.

- c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

3. Az összes savtartalom módosítása bor esetén a siller és vörös bortípusnál 8,0 g/l-re

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
- b) indoklás: A körülhatárolt területen az évjáráti hatások, illetve a talajtípusok jellege miatt az összetettebb savstruktúrával rendelkező siller és vörös borok az érlelést követően a bársonyosság mellett igen magas savtartalommal is rendelkezhetnek. Ennek köszönhetően a gyümölcsösség hosszabb távon megőrizhető.
- c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

4. A maximális hozam módosítása a bor és a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor terméktípusok esetén 160hl/ha seprős újbor mennyiségre

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- V. Maximális hozam
- b) indoklás: A körülhatárolt területen évről évre a megújuló, illetve az új ültetvények a szőlészeti technológia fejlődésének köszönhetően magasabb, esetenként a korszerűsítendő ültetvényhez képest kétszeres tőszámmal létesülnek. Ennek köszönhetően a borszőlő ültetvényeken magasabb terméshozam mellett is termelhető minőségi alapanyag.
- c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

5. A Cabernet dorsa és a Nero szőlőfajták felvétele a bor és a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor terméktípusok rozé, vörös bortípusok, illetve a bor terméktípusnál a siller bortípus esetén

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Cabernet dorsa és a Nero borszőlőfajta nagyon jó minőségű bort tud adni a körülhatárolt területen. Az itt működő bortermelők már eddig is készítettek ezekből a fajtákból kiváló minőségű rozé, siller és vörösborokat, amely rendszeresen a piacon van. A Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának lehetővé tétele e borok esetében tovább növeli a név reputációját.
- c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

6. A jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések listájának bővítése bor esetén „cuvée” vagy „küvé” és a „jégbor” jelölésekkel

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VIII. További feltételek
- b) indoklás: A borászatok már több évtizede készítenek ilyen jellegű borokat a körülhatárolt termőterületen. A termelők szándéka a kifejezésekkel pontosabban jellemezni termékeiket a fogyasztók irányába.
- c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

7. A jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések listájának bővítése szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén „cuvée” vagy „küvé” jelöléssel

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VIII. További feltételek

- b) indoklás: A borászatok készítenek küvé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat a körülhatárolt termőterületen. A termelők szándéka a kifejezéssel pontosabban jellemezni terméküket a fogyasztók irányába.
- c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

1. A bor terméktípus esetén „a körülhatárolt terület bemutatása” és „a borok leírása” szövegi tartalom pontosítása

- a) a termék-leírás érintett fejezetei:
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- b) indoklás: A körülhatárolt terület igen változatos domborzati jellemzőkkel rendelkezik, több magasabb fekvésű szőlőültetvény is létesült a körülhatárolt területen. Az adatokra vonatkozó szövegi pontosítás több ponton szükséges.
- c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

2. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor terméktípus esetén „a borok leírása” szövegi tartalom pontosítása

- a) a termék-leírás érintett fejezetei:
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- b) indoklás: A gyöngyözőbor terméktípus bevezetése miatt szükséges a pontosítás annak érdekében, hogy a két terméktípus egyértelműben elváljon egymástól
- c) a módosítás alkalmazása: 2018/2019 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs.

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

Eger, 2018. május 28.

*Fábián Imre s. k.
titkár
Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa*

I. NÉV

Felső-Magyarország, Felső-Magyarországi
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Muskotály
2. Siller
3. Rozé
4. Fehér
5. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Muskotály	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
2.	Siller	9,5	4,0 – 8,0	9,5-17,5	1,08
3.	Rozé	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
4.	Fehér	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
5.	Vörös	9,5	4,0 – 8,0	9,5-17,5	1,20

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Muskotály	Friss üde fehérbor, fajtára jellemző színnel, jellegzetes muskotály illattal és zamattal. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
2.	Siller	Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák.
3.	Rozé	Kékszőlőből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
4.	Fehér	Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
5.	Vörös	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig.

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aransárga színig terjedhet. Illata a szőlőre jellemző gyümölcsös, friss. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság és gyümölcsösség jellemző.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a csillogó, bíboros árnyalatig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik.
3.	Vörös	Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek jellemzőek. Ízben az érett savstruktúra mellett bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal rendelkezik.

3. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>9,0</u>	<u>4,0 – 10,0</u>	<u>9,0</u>	<u>1,08</u>	<u>1-2,5 bar</u>
-----------	--------------	------------	-------------------	------------	-------------	------------------

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Színe a zöldes fehértől az aranyárga színvilágig terjedő, fajtagazdagsága miatt üde, gyümölcsös illatú, elegáns savtartalmú. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, mégis komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illata elegáns (szeder, málna) illatra emlékeztető. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. Üdeségét az érett savak biztosítják.</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Színe a vörösbornak megfelelő tónusú, illatában és bársonyos ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák, savai érett elegáns tanninokkal társulnak. A zárt erjesztés következtében komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.</u>

24. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Muskotály	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása – házasítási szabályok: a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír vagy a Mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85% 	–
2.	Siller	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	–
3.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása 	–
4.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása 	–
5.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető 	–

2. PEZSGŐ

[Az általános szabályok alkalmazandóak](#)

3. GYÖNGYÖZŐBOR

[Az általános szabályok alkalmazandóak](#)

24. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlő művelésmódja, térállása

- a) A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - i) Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
 - ii) Új ültetvény esetén: Guyot, magas kordon, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függöny, legyező, fej és bakművelés.
- b) A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - i) Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető szőlő az ültetvény fenntartásáig.
 - ii) Új ültetvény esetén :
 - tőkesűrűség legalább 3300 tőke/ha,

- tőketávolság legalább 0,8 m
- 2. A szüret módja: kézi vagy gépi
- 3. A szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont
- 4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
 - a) bor: 8,0 %vol (13,4 °MM)
 - b) pezsgő: 8,0 %vol (13,4 °MM)
 - c) gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)
 - b)d) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék, valamint Budapest-Rákosliget és Pest megye Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház települései területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Muskotály	Kézi szüret: <u>1721,0</u> t/ha, gépi szüret <u>1620,50</u> t/ha vagy <u>1620</u> hl/ha seprős újbor
2.	Siller	Kézi szüret: <u>1721,0</u> t/ha, gépi szüret <u>1620,50</u> t/ha vagy <u>1620</u> hl/ha seprős újbor
3.	Rozé	Kézi szüret: <u>1721,0</u> t/ha, gépi szüret <u>1620,50</u> t/ha vagy <u>1620</u> hl/ha seprős újbor
4.	Fehér	Kézi szüret: <u>1721,0</u> t/ha, gépi szüret <u>1620,50</u> t/ha vagy <u>1620</u> hl/ha seprős újbor
5.	Vörös	Kézi szüret: <u>1721,0</u> t/ha, gépi szüret <u>1620,50</u> t/ha vagy <u>1620</u> hl/ha seprős újbor

2. PEZSGŐ

<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>

3. GYÖNGYÖZŐBOR

<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>

24. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1.	Fehér	Kézi szüret: <u>1721,0</u> t/ha, gépi szüret <u>1620,50</u> t/ha vagy <u>1620</u> hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: <u>1721,0</u> t/ha, gépi szüret <u>1620,50</u> t/ha vagy <u>1620</u> hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	Kézi szüret: <u>1721,0</u> t/ha, gépi szüret <u>1620,50</u> t/ha vagy <u>1620</u> hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Muskotály	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
2.	Siller	Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,
3.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
5.	Vörös	Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

2. PEZSGŐ

-	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,</u>

3. GYÖNGYÖZŐBOR

-	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,</u>

24. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL**A. BOR****1. A körülhatárolt terület bemutatása**a) Természeti és kulturális tényezők

A régió a Mátra és a Bükk hegységek és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban. 200-~~500300~~ méter magas dombok alkotják.

A Felső- Magyarországi lehatárolt földrajzi terület talajtípusai:

A földrajzi névhez tartozó termőhelyekhez tartozó területek talajai vulkáni eredetű riolittufán, dácit tufán és andeziten képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség, valamint riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj és barna erdőtalaj. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mézsköüledékeken képződött barna erdőtalaj. Néhány helyen a folyók öntésterületein előfordul lepedékes öntéshomok talaj.

A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint a lehatárolt területen 58.866 ha I. osztályba tartozó, 19.226 ha II. osztályba tartozó szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 78.092 ha.

A lehatárolt terület jellemző meteorológiai adatainak éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra.

b) Emberi tényezők

A Bükk, a Mátra, a Cserhát és a Zempléni-hegység lejtőin és völgyeiben a szőlő őshonos növényként évezredek óta megtalálható. A jelenleg négy borvidéket magába foglaló lehatárolt földrajzi területen már a honfoglalás időszakában is termeltek szőlőt. A négy borvidéken eltérő módon alakult a szőlő- és bortermelés történelme, igazodva és követve az éppen akkori ország, országrész tulajdonlasi viszonyait. Például a török előrenyomulásainak idején ezen földrajzi területek is két országhoz tartoztak. Ez jelentősen befolyásolta a bortermelést. A régióban jellemzően nagyon sok szőlőfajtaval dolgoztak. Jellemzően fehér bort termeltek a török előrenyomulásáig ezen a tájon, később a vörösbor termelés is

meghonosodott, elsősorban Eger és környékén, de emellett minden területen megtalálhatóak voltak a vörösbort adó fajták. A történelem során a vörös- és fehérbor termelés aránya a piaci igényekhez igazodva, folyamatosan változott. Az első pincék létesítése szinte mindenhol az egyházhoz és annak intézményeihez fűződhetett, általában dézsmapinceként. A pincéket az említett hegységek vulkanikus működését követő hamu letömörödésének köszönhetően rendkívül jó adottságot jelentő, könnyen vájható, riolittufába vágták. Az 1950-es éveket követő szocialista, nagyüzemi borászatok kialakításakor elterjedtek a külszíni tárolók nagyméretű hordókkal és edénnyel. A kereskedelem koncentrálódásával a nagyméretű üzemek egyre inkább szüreteltek össze szőlőt mind a négy borvidékről, természetesen különböző arányban, a piaci szükségleteknek megfelelően és ezeket tájborként hozták forgalomba, így biztosítva a szőlőültetvények megmaradását. Többek között ennek is köszönhető az a tény, hogy a magyarországi dombvidéki szőlőtermesztés kb. 40%-a erre a felső-magyarországi lehatárolt földrajzi területre koncentrálódik.

2. A borok leírása

Felső-Magyarország többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy jelentős eltérések vannak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában ezért színes, változatos borok termelését teszi lehetővé. A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a régióban nagyon sok szőlőfajtát természetesen és sokféle borféleséget állítanak elő. Az utóbbi ~~5-években~~ Felső-Magyarországi néven, a körülhatárolt területről a három megyéből származó szőlőből készült borból, legalább évi mintegy évi 180.000-2050.000 hektolitert bort értékesítettek tájborként. Ez az adat is jól reprezentálja a Felső-Magyarországi oltalom alatt álló földrajzi jelzés értékének növekedését, gazdasági szükségességét.

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

Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védelem, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az itt termelt borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborkok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek. A fehérborok esetében meg kell jegyezni, hogy Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, rozéborok, sillerborok, a könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborkok is. A fajták nagy számának használata a négy borvidék létezése során mindig jellemző volt.

B. PEZSGÓ

1. Körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A Felső-Magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítés hagyománya a kisebb kézműves termelői pincészeteknél több évtizedes múltra tekint vissza. Gyengébb évjáratokban készített pezsgók is a szőlő minőségének, a termelők folyamatos figyelemmel kísérésének köszönhetően kiemelkedő minőséget biztosítanak. A helyi termőtájban rejlő lehetőségeket jól ismerő szakemberek is elismerik, hogy a szőlők minősége rendkívül jó alapanyagot biztosít a pezsgók készítéséhez. Magyarország egyik legismertebb pezsgőkészítő borászata is évtizedek óta használja a Felső-Magyarországi borvidékeken termelt szőlőket kiváló és híres pezsgóihez.

2. A pezsgő leírása

A felső-magyarországi pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív íz és komplex gyümölcsösség jellemző. Gyümölcsös illata és diszkrét, de ropogós savstruktúrája üdeséget biztosít az itt készült pezsgőknek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A boroknál már bemutatott okszerű kapcsolatokon túlmenően a jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a szárazabb évjáratokban is folyamatos, stressz faktoroktól mentes a szőlő fejlődése, így a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg a pezsgőben. A felső-magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítést egy széles fajtakör szolgáltatja, így évről évre biztosított a friss üde ropogós savakkal rendelkező hosszú ízű gyümölcsös pezsgők készítése.

C. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

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

2. A borok leírása

A felső-magyarországi borok közös jellemző tulajdonsága az illat- és zamatgazdagság harmonikus savtartalommal kiegészülve. Ízében, illatában egyaránt a gyümölcsösség és ásványosság teszi komplexé, magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék. A zárt erjesztés hatására elegánsabb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

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

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védelem mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

D. 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

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

2. A borok leírása

A Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítésekor a gondosan elkészített alapborok üdesége, frissessége, gyümölcsössége kiemelkedőbbé válik a szén-dioxid hozzáadásával. Kóstoláskor harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcs jegyekkel bírhatnak találkozhatunk.

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

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védelem mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a

köznyelvben „hegyi szőlnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája: tájbor
- Jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

1. BOR

	Bortípus	Barrique	Fahordós érelésű bor	Első szüret	Virgin vintage	Újbor
1.	Muskotály	-	-	+	+	+
2.	Siller	-	-	+	+	+
3.	Rozé	-	-	+	+	+
4.	Fehér	+	+	+	+	+
5.	Vörös	+	+	+	+	+

	Bortípus	Primőr	Jégbor	Cuvée vagy küvé	Termőhelyen palackozva
1.	Muskotály	+	-	-	+
2.	Siller	+	-	+	+
3.	Rozé	+	-	+	+
4.	Fehér	+	+	+	+
5.	Vörös	+	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Muskotály	Palackban erjesztett	Első szüret	Termelői pezsgő	Cuvée vagy küvé
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

3. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Barrique	Fahordós érlelésű bor	Első szüret	Virgin vintage	Újbor	Primőr	Termőhelyen palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	-	-	+	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	+	+	-	+	+	+
4.	Vörös	-	-	+	+	-	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

24. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Barrique	Fahordós érlelésű bor	Első szüret	Virgin vintage	Újbor	Primőr	Cuvée vagy küvé	Termőhelyen palackozva
1.	Fehér	-	-	+	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	+	+	-	+	+	+
3.	Vörös	-	-	+	+	-	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

2. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Bács-Kiskun megye, Fejér megye, Hajdú-Bihar megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Budapest területén található, a hegyközségek által nyilvántartásba vett borászati üzemekben a termékleírásban meghatározott módon.

3. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése: borászati hatóság**4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések**

a) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) pincekönyv;
- iv) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi_informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése: a Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelenteni. Továbbiakban a termelők részéről bejelentést csak a korábbi bejelentés tartalmi változása esetén kell megtenni legalább 30 nappal a termelési ciklust megelőzően.

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 Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
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
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
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
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
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
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

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

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szüret	• Kockázatelemzéses	• Helyszíni szemlérlől készült	Hegybíró,

	helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés	jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	• Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	• Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szőlő származását igazoló dokumentum		• Szőlőszármazási bizonyítvány	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró Borvidéki Hegyközségi Tanács
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
III. Forgalmába hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró Borvidéki Hegyközségi Tanács
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

Közlemény

a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Madarasi birspálinka” (OFJ) kérelem megjelentetéséről

Az Agrárminisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló **1997. évi XI. törvény 113/A. § (1) bekezdés d) pontja** és a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (5) bekezdése** alapján **Lakatos Márton egyéni vállalkozó egyéni vállalkozó** által benyújtott „Madarasi birspálinka” (OFJ) uniós oltalmára irányuló kérelmét kifogásolás céljából közzé teszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan az Agrárminisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az eredetvedelmifo@fm.gov.hu elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az AM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket eredetvedelmifo@fm.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek.

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ (Termékleírás)

Az átvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) ...

[a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is): 10

A kérelem nyelve: magyar

Ügyiratszám:

[a Bizottság tölti ki]

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **MADARASI BIRSPÁLINKA**

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Szeszes ital kategóriája: **Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)**

3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

a. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Fizikai –kémiai jellemzők

A termék a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoktól eltérően:

Alkoholtartalom	min. 43 % V/V
Metanol-tartalom	max. 1250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	min. 400 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Etilacetát tartalom	max. 300 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

Érzékszervi tulajdonságok:

A Madarasi Birspálinka színe víztiszta, amelyet az alapanyagának köszönhetően karakteres és gazdag illat és íz világ jellemez.

Szépen harmóniában megtalálhatóak benne a birskörte lágy citrusos, fanyar, és a birsalma édes, viaszos jegyei is. A birssajtra jellemző úgynevezett lekváros jegyeket is megtaláljuk aromái között. Ízében a fűszeres, kompótos (citrus-szegfűszeg-dió-lestyán) karakterek szépen egészítik ki egymást, selymesen krémes, különleges íz világot alkotva.

b. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A Bács-Kiskun megyében termesztett birsből készülő pálinkák íze, illata, zamata a táj éghajlati adottságainak köszönhetően lesz kitűnő. A jó minőségű talaj, a magasabb átlaghőmérséklet és a napsütötte órák száma miatt az itt termett gyümölcsre jellemző, hogy illata és íze intenzív, ezért az ebből készült pálinka is karakteres, jobban érvényesülnek a gyümölcs sajátos beltartalmi jegyei, a kiváló zamatú gyümölcsből készült birspálinka egyedülálló élvezeti értéket nyújt fogyasztója számára.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A Madarasi Birspálinka alapanyagául szolgáló birs kizárólag Bács-Kiskun megye településeiről származhat, a Madarasi birspálinka előállítására kizárólag Bácsalmási járásban található Madaras, Bácsalmás, Tataháza, Mátételke, Kunbaja, Csikéria, Bácsszőlős, Katymár, Bácsbokod, Bácsborsód települések területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdekben történhet.

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A „Madarasi Birspálinka” alapanyaga a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó, termesztett birs.

A Madarasi Birspálinkát a 4. pontban meghatározott települések és közigazgatási határuk területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdekben szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni, érlelni és palackozni.

A pálinkakészítés és folyamata:

- a) A gyümölcs kiválasztása és átvétele
- b) A cefrekészítés
- c) Az erjesztés

- d) A lepárlás
- e) A pálinka pihentetése, érlelése, tárolása (opcionális)
- f) A pálinka összeállítása, kezelése, palackozása

a) A gyümölcs kiválasztása, átvétele:

A birs gyümölccsel szembeni követelmény, hogy egészséges, ép, romló hibától mentes legyen.

A gyümölcsöt az átvételkor le kell mérni, és a minőségét érzékszervi minősítéssel (kóstolás, ahol erre van eszköz szárazanyag-tartalom vizsgálat – cukortartalom, pH mérés – is) meg kell vizsgálni.

Alapanyagként felhasználni csak a megfelelő érettségű, legalább 12 ref% szárazanyag-tartalmú birset lehet.

b) A cefrekészítés és erjesztés

A cefrekészítés alapja a megfelelő érettségű és minőségű gyümölcs. A Madarasi Birspálinka készítése során különleges lépés, hogy a birset feldolgozás előtt utó érlelik. Ez a folyamat, ha szükséges akár 5 napig is eltarthat. Ezen idő alatt, hűvös helyen tárolva a gyümölcsöt (ezzel a bomlás megakadályozva) az érési folyamatok tökéletesen befejeződnek, és elérhető az azonos érettségi fok kialakulása. A gyümölcsben az aroma anyagok tovább koncentrálnak, ezzel is biztosítva a pálinka különleges ízvilágát.

A birset meg kell tisztítani a gyümölcs felületét borító ún. molyhoktól, mert ha ezek magas arányban kerülnek a cefrébe, a pálinkában kellemetlen csípős ízt eredményeznek. A molyhokat mosás és dörzsölés-törölgetés útján lehet eltávolítani. Kis mennyiségben a cefrébe kerülve nem eredményez kellemetlen változásokat a végtermékben.

A Madarasi Birspálinka egyik különleges készítési módjánál, melynek végterméke a Limitált Prémium sorozat alapanyaga, a molyhoktól teljesen megtisztítják a gyümölcsöt.

A megtisztított gyümölcsöt aprítják, darálják. Szükség esetén vizet adnak a feldarabolt gyümölchöz a megfelelő állag kialakítása érdekében. A kész cefrét erjesztő tartályokba (acél vagy műanyag) szivattyúzzák.

c) Az erjesztés

Az eljárás irányított erjesztés. A felhasználható segédanyagok: víz (ivóvíz minőségű), élesztő (préselt vagy szárított), savak pH beállításához, tápsó (élesztő számára), pektinbontó, habzásgátló.

Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása 16-22 °C, valamint a pH érték optimalizálása.

A fajtaélesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes – hibától mentes - erjedést, valamint az optimális aroma- és alkohol tartalmat.

Az erjedés az erjesztő tér hőmérsékletének felügyeletével, és a cefre napi szemrevételezéssel és szükség szerint a cukortartalom és alkoholtartalom vizsgálatával kell ellenőrizni.

Az erjedés befejezettnek tekinthető, ha a cefre cukortartalma 5 gramm alá csökken 100 gramm cefrében. A kiejedt cefrét célszerű minél hamarabb lepárolni, a károsodás megelőzése érdekében.

d) Lepárlás

A Madarasi Birspálinka hagyományos kisüsti főzőrendszeren, rézfelületet is tartalmazó, üstös rendszerű **szakaszos, kétszeri lepárlásra (desztillálásra) alkalmas** lepárló berendezéssel állítható elő.

Kisüstnek az 1000 literes vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük, Madarasi Birspálinka esetén a használt üstök űrtartalma jellemzően 300-500 liter közötti - a lepárlás két lépcsőben történik, először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, alkohol tartalma 15-28 %V/V közötti. A második lepárlás (a finomítás) során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása elengedhetetlen. Lepárláskor az előpárlati részt csak érzékszervi módszerekkel vizsgálva lehet meghatározni, az utópárlat elválasztása már a folyamatosan mért alkohol koncentráció tapasztalati értékével is történhet.

e) Pihentetés, tárolás

A desztillálást követően a palackozás előtt célszerű fénytől védett helyen, üvegballonban vagy rozsdamentes acéltartályban pihentetni a pálinkát, tömény általában 60-70% V/V állapotban a tökéletes aromák kialakulása érdekében.

A pihentetésre és a tárolásra is igaz, hogy egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben szükséges elhelyezni.

f) A pálinka összeállítása, kezelése, palackozása

A párlat alkoholtartalmát pihentetés után a törvényi előírásoknak megfelelően ivóvíz minőségű vízzel kell beállítani a kívánt szeszfokra (+/- 0,3% V/V).

A víz lehet desztillált, só-mentesített, ioncserélt vagy lágyított.

A megfelelő szeszfokra beállított pálinka palackozása csak tiszta üvegbe vagy kerámia palackba történhet.

A Madarasi Birspálinka hengeres, átlátszó, a Limitált Prémium sorozatban készülő birspálinka négyszögletes, hosszúkás üveg palackba kerül.

A pálinka csomagolási egysége maximum 2 liter, ezen felül egyedi ajándékként csomagolható, díszdobozba rakható.

A gyümölcs feldolgozás teljes folyamata egy telephelyen történik.

A palackozás kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történhet a más üzemekből vagy földrajzi területről származó pálinkákkal való véletlenszerű, vagy szándékos keveredés megelőzése, a nyomon követhetőség biztosítása és a tájegységre jellemző pálinkák védelme érdekében. Ezért a kész pálinka lédig szállítása nem engedélyezett.

A jövedéki és élelmiszerlánc-biztonsági hatóságok ellenőrzési és felügyeleti jogköre regionális, ezért szükséges, hogy az előállítás, kezelés, palackozás, a lehatárolt földrajzi területen, az előállító üzemben valósuljon meg.

A Madarasi Birspálinka forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a lepárlás, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

6. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI KÖRNYEZETTEL VAGY FÖLDRAJZI SZÁRMAZÁSSAL

a. A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Magyarországon a birs termesztése évszázados múltra tekint vissza, első írásos említése 1395-ből maradt fenn. A világon 40-50 birsfajtát ismernek, ebből Magyarországon 10-15 fajta található meg. A birsfajtákat elsősorban alakjuk alapján különböztetjük meg, a termés két fő alakváltozata: birsalma (maliformis) és a birskörte (pyriformis). A birs főleg a házi kertek gyümölcse, de ültetvények is vannak belőle.

A birs a meleg, lazább vagy a középkötött, nyirkosabb, levegős, jó vízgazdálkodású talajon terem a legjobban ezért is Bács-Kiskun megyében, ahol kedvezőek számára a feltételek, fordul elő legnagyobb mértékben. A nagyszámú, különleges zamatú gyümölcstermésnek köszönhetően a pálinkája is igen kiváló lesz. A modern gazdaságokban a hagyományokat megőrizve a szőlők közé birseket telepítenek.

Surányi Dezső, A birs elterjedése Magyarországon (2014) című könyvében ír arról, hogy Magyarország déli megyéiben, így Bács-Kiskun megyében is nagy hagyománya van a birspálinka készítésének.

b. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A pálinkafőzésnek Magyarországon több száz évre visszatekintő hagyománya van.

A Bács-Kiskun megyei pálinkafőzésnek is régre nyúlik vissza a hagyománya.

Madaras község előjárósági iratai között 1813-ból találunk arra bizonyítékot, hogy a pálinkakészítés a térségben igen kedvelt volt:

...Más részről jelentetett, hogy Borits Márton szekeres Robotka törkölyt hordván, a Pálinka Háznál hagyta, és hogy valaki a szekeret eltörte, szörnyen káromkodott. Sváb Bírónak Szenttyét, Teremtését, Keresztyét szidta légyen, mellyek meg bizonyittatván végeztetett Borits Páll 12. Pálcza ütésekkel keményen megbünhődjék és mint ezért, mint az Attyáért, aki jelen lévén fiát nem intette, hanem inkább gerjesztette, Templomra fizetendő 6.frtra ítéletett. „Anno 23. Marty 1813.”

Ezeken a tradíciókon alakult ki a Madarasi Birspálinka előállítására is. A jelenlegi pálinkafőzdét 1943-ban építette újjá Balla Péter, a főzde a mai napig ugyanazon a helyen működik.

Kezdetben a vállalkozás kizárólag bérfőzéssel foglalkozott, már akkor is közkedvelt alapanyag volt a birs. A Madarasi Pálinkák 2008. évi kereskedelmi forgalomba kerülése óta, a Madarasi Birspálinka a legkedveltebb termék.

A Bács-Kiskun megyében termő birs gyümölcs sok ásványi anyagot és vitamint is tartalmaz. A gyümölcs (birsalma és birskörte) kiemelkedő aroma karakterei igen alkalmassá teszik pálinka előállítására. Az értékes beltartalmi anyagok jelentős része a pálinka előállítás során a kész italba is átkerül, ezért is eredményezik a Madarasi Birspálinka különleges aroma összetételét és más birspálinkától eltérő illat és ízvilágát.

Díjak:

A Madarasi Birspálinka 2013-ban elnyerte a **Kiváló Magyar Élelmiszer** védjegyet.

A Madarasi Birspálinka 2013. évtől jogosult a **Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR)** védjegy használatára is. A HÍR védjegy használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállítása egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést a miniszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszervi vizsgálat alapján.

A Madarasi Birspálinka versenyeredményei:

- 2007. HunDeszt Pálinkaverseny - Érelt Birspálinka - Bronzérem
- 2008. Zsindelyes Fesztivál - Pálinkamustra - Madarasi Birspálinka- Ezüst érem
- 2010. XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny - Érelt Birspálinka- Bronz

- 2012. HunDeszt Pálinkaverseny - Madarasi Birspálinka- Ezüstérem
- 2012. III. Vas Megyei Nyílt Pálinka-és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Arany minősítés
- 2013. Kárpát-Medencei, Pálinka-, Törkölypálinka és Párlatverseny - Birspálinka- Bronz érem
- 2013. IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka-és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Arany minősítés
- 2014. III. Regionális Palóc Pálinka- és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Ezüst érem
- 2014. V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny -Madarasi Birspálinka- Ezüstminősítés
- 2014.évi Nemzeti Pálinkakiválóság Program – Birspálinka - Pálinkakiválóság,
- 2015. Kárpát-medencei Pálinka- és Párlatverseny - Limitált Prémium Birspálinka- Arany minősítés
- 2015. kárpát-medencei Pálinka- és Párlatverseny Birspálinka- Bronz minősítés
- 2015. évi Pálinka Országkóstoló - Birspálinka- Ezüst minősítés
- 2015. VI. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Arany minősítés
- 2016. Pálinka Országkóstoló, Limitált Prémium Birspálinka- Ezüst minősítés, Madarasi Birspálinka- Pálinkakiválóság
- 2016. VII. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny, Madarasi Birspálinka- Arany minősítés
- 2017. Brillante – Kereskedelmi Főzdek Pálinka Versenyén, Madarasi Birspálinka- Ezüst minősítés, Limitált Prémium Birspálinka- Bronz minősítés
- 2017. évi Pálinka Országkóstoló Madarasi Birspálinka- Pálinkakiválóság minősítés, Limitált Prémium Birspálinka- Ezüst minősítés
- 2017. VIII. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny - Birspálinka- Arany minősítés
- 2017. Kárpát-Medencei Pálinka, és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Ezüst minősítés

7. EURÓPAI UNIÓS VAGY NEMZETI/REGIONÁLIS ELŐÍRÁSOK

- a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény
- a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény
- a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet
- a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet
- az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről szóló 28/2017. (V. 30.) FM rendelet
- a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló, 2013. július 25-i 716/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet
- „Limitált Prémium” termék esetében: az élelmiszerekkel kapcsolatos tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló, 2006. december 20-i 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, valamint egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012 (VII. 25.) VM rendelet

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Név: **Lakatos Márton egyéni vállalkozó**

Teljes cím (ország, település és annak postai irányítószáma, közterület neve és házszám):

Címe: **6456 Madaras, Szent István utca 105.**

E-mail címe: **madarasipalinka@t-online.hu**

Telefonszáma: **+3679/558010**

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

-

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „**Madarasi Birspálinka**” (a megnevezés részeként)
- „**Oltalom alatt álló földrajzi jelzés**” (elkülönítve a megnevezéstől)
- Limitált Prémium pálinka esetében a „Limitált Prémium” szó, elkülönítve a „Madarasi Birspálinka” megnevezéstől
- **Minden palackra kerülő címkén (elő és/vagy hát és/vagy oldal) kötelező feltüntetni a „Madarasi Birspálinka” elnevezést.**

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (1) bekezdése szerinti fejezetek:

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának és forgalmazásának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló-, valamint értékesítési dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

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

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: portal.nebih.gov.hu

Bács-kiskun Megyei Kormányhivatal

Kecskeméti Járási Hivatal

Tel.: +36 76 516 200

e-mail: kecskemet-aeu@bacs.gov.hu

Web: <http://bkmkh.hu/>

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság. Megfelelően dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag védett földrajzi területről való származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól mentes, a növényvédőszer-tartalma megfelel az előírásnak

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,0

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-15 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/100 gramm)

5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a.) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság)

b.) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	Legalább 43 % (V/V)
Metanol-tartalom	legfeljebb 1250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 400 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék
Etilacetát	legfeljebb 300 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat) víztiszta, karakteres és gazdag illat és íz világ;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő;
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Irodalomjegyzék: (források megjelölése)

- Békési Zoltán – Pándi Ferenc (szerk.): Pálinkafőzés (Budapest, Mezőgazda Kiadó, 2005)
- Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára (Budapest, Mezőgazda Kiadó, 1986)
- Surányi Dezső: A birs elterjedése Magyarországon, Tájökológiai Lapok 12 (1): 221-243. (2014)
http://www.tajokologiaiilapok.szie.hu/pdf/201401/19_Suranyi.pdf
- Dr. Szabó Erzsébet: Hagyományok-Ízek-Régiók I-II.
- Híres Pálinkák/ Eredetvédett Hungarikumok, Szaktudás Kiadó Ház, 2008.
- Pálinka világ Magazin, 2009
- Híres Magyar Cégek/ A Minőség reprezentánsai Szaktudás Kiadó Ház, 2011.
- Zelina György: Mesterségem címere, Pálinka, Média-Andalúz Bt.
- A Pálinka A Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács kiadványa
- Dlusztus Imre-Soós Kálmán: A jó magyar pálinka, Mihazánk Könyvkiadó, 2013
- Pálinkakiválóságok Könyve, Nemzeti Pálinkakiválóság Program, Földművelésügyi Minisztérium, 2014, 2015,2016,2017
- www.madarasipalinka.hu
- <http://magyarmezogazdasag.hu/2013/10/11/hat-termekkel-bovult-kivalo-magyar-elelmiszerek-listaja>
- <http://www.origo.hu/tafelspicc/recept/20130920-egy-ciganka-is-vedjegyet-kapott-iden-hagyomany-izek-regiok-2013.html>
- <http://vinoport.hu/aktualis/palinkakivalosagok-eloszor--teljes-lista/18>
- http://www.nogradipalinka.hu/images/stories/PPPV_2014/dijkioszto/vegleges_eredmenyek_paloc_web_2014.pdf

Orgoványi Anikó: Óda a Madarasi Pálinkához 2013.

Mily csodás, e kristálytisza nedű,
magyar királynék tüzes itala,
múlt, jelen, s jövő tobzódik benne,
gyógyír a Madarasi Pálinka!

S mily Isteni kódot rejt a gyümölcs,
melyet nemrég még ága ringatott,
áldott legyen a fa, mely nekünk
ily nemes ajándékot adott!

S áldott a kéz, mely a fát ültette,
s gondozta bölcsen, mint anyja fiát,
érett gyümölcsét leszüretelte,
és szeretetével itatta át.

S áldott a mester, ki értő gonddal
kezeli ezt a fortyogó csodát,
s vegykonyhájában, mint alkimista
varázsol lám, illatos aromát.

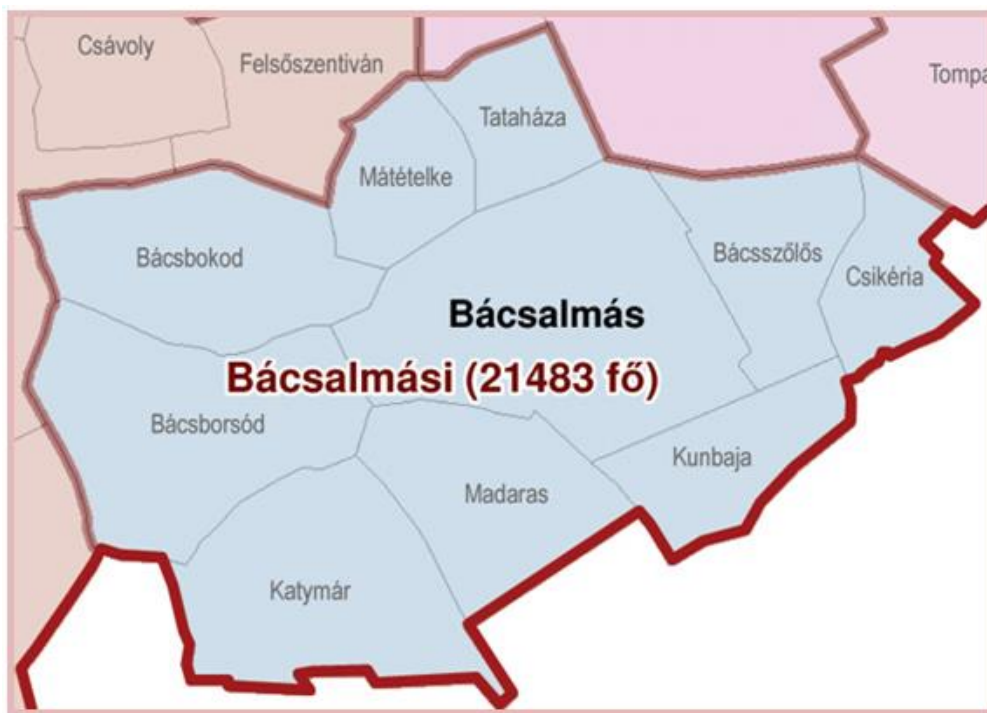
Mennyei ízek tobzódnak sorra,
kisüstit dicsér párlatok hada,
a Kárpát-medence íz kavalkádja
izzik benned Madarasi Pálinka!

Az alma selyme, a körte kedélye,
szilva derűje, barack illata,
birs méltósága, meggy frissessége,
dicséri sokszínű arcod, pálinka.

Benned szelídül harmóniává
lélek tisztasága, lányok mosolya,
ifjak virtusa, menyecskék csókja,
Madaras tüzes vize, pálinka

Bácskai büszke Hungarikum,
melynek messze földön nincs párja,
örvendezve emeljük poharunk:
Éljen a Madarasi Pálinka!



Madarasi Birspálinka előállításának területe (térkép)**Közlemény****a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Sárréti kökénypálinka” (OFJ) kérelem megjelentetéséről**

Az **Agrárminisztérium Eredetvédelmi Főosztálya** a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló **1997. évi XI. törvény 113/A. § (1) bekezdés d) pontja** és a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (5) bekezdése** alapján **Elek István egyéni vállalkozó egyéni vállalkozó** által benyújtott „Sárréti kökénypálinka” (OFJ) uniós oltalmára irányuló kérelmét kifogásolás céljából közzé teszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan az Agrárminisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az eredetvedelmifo@fm.gov.hu elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az AM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket eredetvedelmifo@fm.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek.

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ (Termékleírás)

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA**

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Szeszes ital kategóriája: Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

c. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Fizikai –kémiai jellemzők

Alkoholtartalom	min. 38,5 % V/V
Metanol-tartalom	max. 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogéncianid-tartalom	max. 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	min. 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	max. 10 mg/kg késztermék

Érzékszervi tulajdonságok

A Sárréti kökénypálinka pálinka megjelenésében tiszta, színtelen. A Sárréti kökény pálinkában magas a vadgyümölcs illatát és ízét idéző, friss piros-bogyós egyszerre édes és fanyar karakter. Igen intenzív mandulás, csokoládés, marcipános, mogyorós íz jellemzi.

A pálinka jellemző ízét és illatát az esetleges érlelés és ágyazás során is megőrzi.

Ágyazás és érlelés esetén a színe természetesen a gyümölcstől vagy a használt hordótól függően (mely jellemzően eperfa és tölgyfa lehet) piros/bordó/sárga színek jellemzik.

A kapott szép színen kívül az ágyazás során a gyümölcsjegyek intenzívebbé válnak, fokozódik a pálinka édes érzete. Hordós érlelés esetén a hordó anyagától jellemzően fűszeres, fás vaníliás, finomított illat és ízkarakterű italt kapunk.

d. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A Sárréten termő kökény gyümölcsben magas az antocianinok, valamint flavonoidok mértéke, sok szerves savat, ásványi anyagokat, vitamint is tartalmaz. (Cseranyag 1,7 %, szerves sav 2,5 %, cukor 9 %, ásványi anyagok B1-, B2-vitamin, kiemelkedő 50 mg/100 g C-vitamin tartalmú.) A gyümölcs magas cukortartalma igen alkalmassá teszi pálinka előállítására. Az értékes beltartalmi anyagok, a magas pektin tartalom jelentős része a pálinka előállítás során a kész italba is átkerül, ezért is eredményezik a Sárréti kökénypálinka kiemelkedően magas aromatartalmát. Ennek köszönhetően mind illatában, mind ízében a gyümölcсарomák sokkal intenzívebben jelennek meg, mint más kökénypálinkákban.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A Sárréti kökénypálinka előállítása Hajdú-Bihar megye és Békés megye Sárrét elnevezésű területét érintő következő járások településeiről és azok közigazgatási határukból származó kökény felhasználásával, a

területeken elhelyezkedő (kereskedelmi pálinkafőzdekben) szeszfőzdekben történhet: Berettyóújfalui-, Békéscsabai-, Békési-, Gyulai-, Püspökladányi-, Sarkadi-, Szeghalmi járás.

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A „Sárréti kökénypálinka” alapanyaga a meghatározott földrajzi területről származó, termesztett vagy vadon termő kökény.

A Sárréti kökénypálinkát a 4. pontban meghatározott települések és közigazgatási határuk területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdeben szabad cefrézni, erjesztetni, lepárolni, pihentetni, érlelni és palackozni.

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

- a) Gyümölcskiválasztás és - átvétel
- b) Cefrekészítés és erjesztés
- c) Lepárlás
- d) A pálinka pihentetése, érlelése, tárolása (opcionális)
- e) A pálinka kezelése, esetleges házasítás, összeállítás, kiszerezés, palackozás

a.) *A gyümölcs kiválasztása, átvétele*

A kökény gyümölccsel szemben alapkövetelmény, hogy optimális érettségű, romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen, valamint a „dércsípte” állapot megléte. A termesztett és vadon termett gyümölcsnél is a legfontosabb a termés egyöntetűsége, azonos érettségi foka. Az átvétel során, a minőségi ellenőrzést átlagminta vétellel célszerű elvégezni.

Pálinkaipari felhasználásnál elengedhetetlen a magas cukortartalmú fajták kiválasztása, a nagyobb alkohol-kihozatal elérése érdekében. Feltétlen ügyelni kell a szennyeződés-és sérülésmentes, egészséges állapotra. Csak a teljesen ép hibáktól és romlástól mentes gyümölcs használható fel, mert a kökény esetében a gyümölcs hibái a pálinkájában minőségrontó tényezők lesznek.

A gyümölcs átvételekor, azt le kell mérni és a minőségét érzékszervi minősítéssel (megkóstolás, ahol erre van eszköz szárazanyag-tartalom vizsgálat - cukortartalom, pH mérés – is) el kell végezni.

b.) *Cefrekészítés*

A cefrekészítést első lépésként mivel apró szemű gyümölcstről van szó szükséges a válogatás, ahol az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) el lehet különíteni. Ezt követően nagyon óvatosan kell megmosni, mert az érett gyümölcs sérülékeny. Mosás után a gyümölcs magját el kell távolítani (lehetőség szerint magozó géppel), de a tökéletes pálinka érdekében a magok 5-10 %-át később (1-2 napos kiszáritás után - amikor a hidrogén cianid tartalma már elfogadható) érdemes a cefrébe visszatenni, egy külön kis zsákban (lepárlás előtti a könnyebb eltávolítás érdekében).

Amennyiben a gyümölcs víztartalma normál alacsony (esetben kb. 65-80 %) az erjedés segítésére víz hozzáadása lehetséges, de kizárólag alacsony Ca^{++} és Na^{+} ion tartalmú vízzel, mert ellenkező esetben a pálinka végső ízét a gyümölcs savassága miatt kellemetlen irányba befolyásolja.

A gyümölcscefre ezt követően az erjesztő tartályokba (acél vagy műanyag) kerül.

c.) *Erjesztés*

Az eljárás irányított erjesztés. A gyümölcshéjban és a héjat borító viaszos rétegben kis mennyiségben található aroma anyagoknak a pálinkákban nagy jelentőségük van. A magas pektintartalom miatt a kökény nehezen enged levét, illetve viszkózus marad, ez nehezíti az erjedést. A pektin elbontását, enzim-komplexek hozzáadásával segítjük elő, így a lé kihozatal is javul. Az aroma anyagok és cukrok

feltárásához és a pektin bontásához préselt vagy szárított élesztő, élelmiszer-biztonsági szempontból engedélyezett savak - a pH beállításához - tápsó az élesztő számára és enzimek hozzáadása megengedett. Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása 16-22 °C, valamint a pH érték optimalizálása. A kökény pH értéke átlagosan 2,6-3,4 között van, így az optimális pH 2,8-3,0 között eléréshez a savazással nagyon óvatosnak kell bánni.

A fajtaélesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes – hibától mentes - erjedést, valamint az optimális aroma- és alkohol tartalmat.

Az erjedés folyamatát napi szemrevételezéssel és 4-5 naponta a cukortartalom, és alkoholtartalom vizsgálatával kell ellenőrizni (ez mutatja meg, hogy lepárlásra kész-e a termék), illetve a hőmérséklet felügyeletével.

A heti ellenőrzéssel az elsődleges és a másodlagos íz anyagok képződése is követhető, szükség esetén a hőmérséklet - határérték közötti - emelésével ez kedvezően befolyásolható.

Az erjedés során keletkező szén-dioxid párna védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, melyre a vízzár is alkalmas.

Az erjedés folyamatában ügyelni kell a keverésre, a kalap képződés megakadályozására.

Az erjedés időtartama a kökény beltartalmi értékeitől- érettségi mértékétől függően optimálisan 10-14 nap, a cukortartalomnak 2g/liter alá kell csökkennie az erjedés végére. Lepárlás előtt a (korábban szárítva visszahelyezett) magokat a cefrétől el kell távolítani.

A kiejert cefrét célszerű minél hamarabb lepárolni. Ha ez csak később megvalósítható, akkor a tárolás során a cefre pH értékét 2,6-ra (savazással) a tárolási hőmérsékletet 10-15 °C –ra kell beállítani, szén-dioxid vagy vízzár alkalmazásával vagy a tartályok telítésével.

d.) Lepárlás

A Sárréti kökénypálinka hagyományos kisüsti főzőrendszeren - rézfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval -, vagy egylépcsős, erősítő feltétes / deflegmátoros / rektifikáló oszlopos lepárlással is előállítható. A cél a lepárlás során a megfelelő érzékszervi minőség kialakítása.

Kisüsti lepárlás esetén - *Kisüstnek az 1000 literes vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük, Sárréti Kökénypálinka esetén a használt üstök ürtartalma jellemzően 300-500 liter közötti* - a lepárlás két lépcsőben történik, először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, de bizonyos nem kívánt elemeket is és alkohol tartalma is csak 15-28 %V/V közötti. A kisüsti technológia esetén második lepárlás alkalmával, azaz a finomítás során, ill. egylépcsős rendszer esetén az egyetlen lepárlási folyamat során az elő-, közép- és utó párlat megfelelő szétválasztása elengedhetetlen. Lepárláskor az előpárlati részt csak érzékszervi módszerekkel vizsgálva lehet meghatározni, az utópárlat elválasztása már a folyamatosan mért alkohol koncentráció tapasztalati értékével is történhet. A Sárréti kökény esetében ezért az elválasztás igen nagy figyelmet igénylő munka, mert a speciális illat és aroma karakterei erősek, ezért kifinomult érzék szükséges a káros illatkomponensek elválasztásához. Várható alkohol kihozatal: 2-4,5 Hlf 100 kg gyümölcscefréből.

e.) Érlelés

A Sárréti kökénypálinka fahordóban és gyümölcságyon is érlelhető.

A érlelés ideje 1000 literesnél kisebb fahordóban legalább 3 hónap, az 1000 literes, vagy annál nagyobb nagyobb fahordóban legalább 1 év.

A gyümölcs ágyon érlelt pálinka nevezhető ágyas pálinkának. A gyümölcsrel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart, melyet az érlelés helyszínén ellenőrizhető módon dokumentálni is kell. 100 liter pálinkához a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt sárréti kökény gyümölcsöt (a pálinka fajtájával azonos) használnak fel az érlelés folyamán.

f.) Pihentetés, tárolás

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz és illatanyagok összeéréséhez a Sárréti kökénypálinkát pihentetni kell. Célszerű 3-6 hónapig fénytől védett helyen, lehetőség szerint üveggömbben vagy rozsdamentes acéltartályban. A tartályokat $\frac{3}{4}$ -ig kell tölteni, a hígítás nélküli, azaz tömény általában 60-70% V/V állapotban lévő a pálinkával.

A pihentetésre és a tárolásra is igaz, hogy egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben szükséges elhelyezni. 25 C fölötti külső hőmérséklet esetén a tároló helyiség levegőjét is hűteni kell.

g.) A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

Az érlelésen/ pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírásoknak megfelelően ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. Nagyon kell ügyelni a víz minőségére, mert az a kész kökénypálinka aromáit is befolyásolhatja. Legjobb a lágyított, de lehet desztillált, só mentesített, ioncserélt is. A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés $\pm 0,3\%$ V/V, a gyümölcságyon érlelt pálinkánál $\pm 1,5\%$ V/V lehet. A fogyasztási alkoholfok beállítást nagy gondossággal, célszerű több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt elvégezni. Esztétikai szempontok miatt az érlelt és ágyas pálinka szűrhető. Az elkészített, megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka palackozható, a palack anyaga üveg vagy kerámia lehet. A palackokat tisztára kell mosni és betöltés után tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval lezárni.

A palackozás kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történhet a más üzemekből vagy földrajzi területről származó pálinkákkal való véletlenszerű vagy szándékos keveredés megelőzése érdekében. Ezáltal megvalósul a Sárréti kökénypálinka előállításának és forgalmazásának teljes nyomon követhetősége a földrajzi jelzés védelme érdekében.

A Sárréti kökénypálinka megengedett maximum csomagolási egysége 2 liter, ezen felüli ürtartalommal csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is rakható.

A Sárréti kökénypálinka forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a lepárlás, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

6. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI KÖRNYEZETTEL VAGY FÖLDRAJZI SZÁRMAZÁSSAL**c. A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai**

A Sárréti kökénypálinka alapanyagát adó kökény előállításában érintett települések Magyarország délkeleti részén Hajdú-Bihar és Békés megyében a Tiszán-túlön találhatóak.

A kökény Magyarországon őshonos növény. A *Rosaceae* családba tartozó fajon belül több mint száz intraspecifikus taxon található. A gyümölcs beltartalmi összetevőit tekintve rendkívül értékesek. A leggyakoribb anti-oxidánsok között szerepelnek a vitaminok (A, C, E, B, P, karotinoidok). Más vadgyümölcsökkel összehasonlítva közel duplája C-vitamin (25,80 mg/100g) és az antocianin (697,5 mg/l) tartalma.

Az ókor óta gyógynövényként tartják számon, és a középkortól találhatóak magleletek, melyek nem csak létezését, de termesztését és felhasználását is bizonyítják hazánkban.

A kökénycserjések, így a Sárréti kökénycserjék is, az erdőssztyepp öv erdeinek szegélyén, löszön és homokon alakultak ki, illetve az erdők kivágása után önálló vegetációtípusként maradtak fenn. Az eleinte teljesen zöld színű termés a nyár folyamán fokozatosan kékül, lilásodik, teljes érettségét általában szeptember második felében éri el. A gyümölcs íze csak teljes érettség állapotában lesz élvezhető, az első fagyok után, az úgynevezett „dércsípte” állapotban – a fagyhatás következtében édesebbé válik, magas savtartalma azonban megmarad. A Sárréti kökénypálinka tulajdonságait alapvetően meghatározza az alapanyagként felhasznált kökény dércsípte állapotában tartalmazza mindazokat az íz- és aromaanyagokat, amely meghatározzák a kökénypálinka egyedülálló érzékszervi tulajdonságait, magas

illóanyag-tartalmát. A kökény élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási okok miatt ezen állapotában a 4. pontban meghatározott földrajzi területen dolgozható fel, messzebbre nem szállítható.

A gyümölcs és párlatainak felhasználása a Sárreți emberek életében olyan ősi mesterségek között is említésre kerül, mint a javasasszony. Ők voltak a kor gyógyítói, maguk készítette orvosságokkal kúráltak. A környék egyik híres javasasszonya „falitékájában különféle porok, nagy butélia párlatok, erjesztett növényi nedvek....” is megtalálhatóak voltak.

d. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A Sárreten termő kökény gyümölcsben magas az antocianinok, valamint flavonoidok mértéke, sok szerves savat, ásványi anyagokat, vitamint is tartalmaz. A gyümölcs magas cukortartalma igen alkalmassá teszi pálinka előállítására. Az értékes beltartalmi anyagok, a magas pektin tartalom jelentős része a pálinka előállítás során a kész italba is átkerül, ezért is eredményezik a Sárreți kökénypálinka kiemelkedően magas aromatartalmát. Ennek köszönhetően mind illatában, mind ízében a gyümölcсарomák sokkal intenzívebben jelennek meg, mint más kökénypálinkákban.

A kökény felhasználására és a pálinka előállítására Lippay 1664-ben és 1667-ben megjelent művének a „Pozsoni kert”-nek két kötetében is megemlékezett: „Mindenféle szilvát, kökényt így főzni: melyhez fűszert s nádmézet keverhetünk.”

Apafi Mihály fejedelemnek az uradalmi 33 köből (kb. 40 mázsa) kökény aszalványt voltak kötelesek beszolgáltatni (Surányi, 2009). A kökény aszalványt jelentősen használták pálinkák ágyazására annak kedvező élettani és színező hatása miatt is.

Az 1950-es évektől a rendszerváltásig, az állami monopóliumnak köszönhetően az egész országban háttérbe szorultak az olyan tájjellegű pálinkák, amilyen a Sárreți területén előállított kökény pálinka is. Bérffőzdekben a gazdák számára készült, kereskedelmi forgalomba nem került. Az előállítási hagyományokat az 2000-es évek elején elevenítették fel a környéken, akkor, amikor a minőségi és kereskedelmi pálinkakészítés hazánkban ismét erőre kapott, és a termelők keresték a különleges, mégis izletes alapanyagokat gyümölcspálinkáik számára.

Díjak:

A „Sárreți kökénypálinka” hírnevét alátámasztó díjak:

Árpád és Vadász Pálinkák – (Magyarország legeredményesebb pálinkafőzdeje 2015 és 2016-ban)

Vadász sorozat Kökény pálinka minősítései :

- 2011 és 2012 HUNDESZT - Ezüst minősítés
- 2012 Országos Pálinka és törkölypálinka Verseny – Ezüst minősítés
- 2013 Destillata – Ezüst minősítés
- 2015 Országos Pálinka és törkölypálinka Verseny – Arany minősítés
- 2015 Nemzeti Pálinkakiválóság Program – 4 csillagos kiválóság
- 2016 Pálinka Országkóstoló - Champion díj
- 2016 Magyarország legjobb kökénypálinkája
- 2016 Nemzeti Pálinkakiválóság Program – Pálinkakiválóság
- 2017 Nemzeti Pálinkakiválóság Program – TOP Pálinkakiválóság

Csókmői Pálinka – Elek István Kökény pálinka díjak

- 2009 XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat verseny – Champion díj
- 2018-ban Szeghalmi Pálinkamustra – Sárreți kökény pálinka különdíjas pálinka

Gyulai Pálinkamanufaktúra – (Quintessence verseny legeredményesebb főzdeje 2014, 2015-ben)
Kökény pálinka díjak

- 2012 Destillata – Ezüst minősítés
- 2014 - Országos Pálinka és Törkölypálinka Versen- Arany minősítés

Sarkadi Kisüsti Pálinka- Kökénypálinka

- 2014 - Nemzeti Pálinkakiválóság Program – 3 csillagos Pálinkakiválóság

7. EURÓPAI UNIÓS VAGY NEMZETI/REGIONÁLIS ELŐÍRÁSOK

- a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény
- a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény
- a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet
- a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló, 2013. július 25-i bizottság végrehajtási rendelet

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Név: Elek István egyéni vállalkozó.

Teljes cím (ország, település, irányítószáma, közterület neve és házszám):

Címe: Magyarország, 4145 Csókmó, Széchenyi u. 82.

E-mail címe: elekistvan@freemail.hu

Telefonszáma: +36-30-382-7822

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Sárréti kökénypálinka” „Érlelt” (elkülönítve a megnevezéstől érlelt pálinka esetén)
- „Sárréti kökénypálinka” „Ágyas” (elkülönítve a megnevezéstől gyümölcságyon érlelt pálinka esetén)

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Sárréti kökénypálinka” (a megnevezés részeként)
- „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől)
- „Sárréti kökénypálinka” „Érlelt” (elkülönítve a megnevezéstől érlelt pálinka esetén)
- „Sárréti kökénypálinka” „Ágyas” (elkülönítve a megnevezéstől gyümölcságyon érlelt pálinka esetén)
- Minden palackra kerülő címkén (elő és/vagy hát és/vagy oldal) címkén kötelező feltüntetni a „Sárréti kökénypálinka” elnevezést.

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltamára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (1) bekezdése szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása östermelők esetében felvásárlási jeggyel történik az östermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

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

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Levelezési cím: 153 Budapest Pf. 407.

Tel.: +36 1346-09-30

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

Web: portal.nebih.gov.hu

Békés Megyei Kormányhivatal,

Telefon : +36-66-622-000

Fax : +36-66-622-001

E-mail : vezeto@bekes.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal,

Telefon : +36-52-504-100

Fax : +36-52-504-105

E-mail : hivatal@hajdu.gov.hu

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

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság. Megfelelően dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag védett földrajzi területről való származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól mentes, a növényvédőszer-tartalma megfelel az előírásnak

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,0

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (3-5 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 2 g/liter)

5. A palackozásra, kitarolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitarolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

- a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, színtelen, a felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen friss, vadgyümölcs aromák mellett, mandulás, csokoládés, marcipános, mogyorós ízzel, a felhasznált gyümölcs jellemző ízét és illatát az érlelés során megőrzi. Az ágyas és vagy érlelt pálinka esetén az eljárásnak megfelelően piros/bordó/sárga színekkel, finomított zamatú a felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen kökényes jegyekkel.
- b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	>38,5, % V/V
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) alpontja szerint legfeljebb 1000g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, az ágyazás és érlelés esetén piros/bordó/sárga színekkel, felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen friss, vadgyümölcs aromák mellett, mandulás, csokoládés, marcipános, mogyorós ízzel.
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Irodalomjegyzék: (források megjelölése)

1. Balázs Géza, Sáringer Gyula 1982. Kertészeti kártevők, Akadémiai Kiadó, Budapest.
2. Bartha Dénes 1999. Magyarország fa-és cserjefajai, Mezőgazda Kiadó, Budapest.
3. Derya, A. 2004. Proximate composition and technological properties of fresh blackthorn (*Prunus spinosa* L. subsp. *dasyphylla* (Schur.)) fruits Selçuk University, 42031 Konya, Turkey
4. Gencsi László, Vancsura Rudolf 1992. Dendrológia, Mezőgazda Kiadó, Budapest.
5. Horváth Csilla 2012. Kőkényültetvény született, Kertészet és szőlészet, 61. évf., 39. sz., p: 6-8.
6. Hricovsky, Ivan 1969. Bogyósgyümölcsűek termesztése és felhasználása, Priroda Kiadó, Pozsony.
7. Jávorka S., Csapody V. 1975. Iconographia Florae Partis Austro-orientalis Europae Centralis, Akadémiai Kiadó, Budapest.
8. Kovács Szilvia in G. Tóth Magdolna (szerk.) 2001. Gyümölcsészet, Primom Sz-Sz-B. Megyei Vállalkozásélénkítő Alapítvány, Nyíregyháza.
9. Kucseráné Török Ágnes 2005. Az Aggteleki Nemzeti Park gyógynövényei, BCE, Gyógy-és Aromanövények Tanszék, Budapest.
10. Lippay János: Posoni kert – Gyümölcsös kert, Bécs, 1667.
11. Nagygyörgy László 2010. Pálinkakészítési alapismeretek, WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft. Budapest
12. Panyik Gáborné Dr. 2013. A pálinkakészítés technológiája I., BCE, ÉTK, Egyetemi jegyzet, Budapest.
13. Panyik Gáborné Dr., Béli Géza 2008. Gyümölcspálinka gyártása, jövedéki ismeretek, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest.
14. Radványi Leonóra 2006. Húsos som (*Cornus mas* L.), kőkény (*Prunus spinosa* L.) és kőkényszilva (*Prunus insitita* L. és *Prunus x fruticans* (Weihe) R. et Cam.) taxonok értékelése élelmiszeripari és természetvédelmi szempontok alapján, Budapesti Corvinus Egyetem, Kertészettudományi Kar, Budapest, Szakdolgozat,
15. Sipos Béla Zoltán 2002. Elfelejtett növényeink, Kertészet és szőlészet, 52. évf., 35. sz., p: 14.
16. Surányi Dezső 2009, Szilva a Kárpát-medencében és Zemplénben, Zempléni Múza, 9. évf. 1. szám, p: 15-20.
17. Surányi Dezső 1984. Elfelejtett gyümölcsfajok 12., vadon termők, in Kertészet és Szőlészet, 33. évf, 24.sz. p: 16.
18. Surányi Dezső 1985. Kerti növények regénye, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
19. Szűcs Sándor (2003), A puszta utolsó krónikása, Alföldi Könyvtéka sorozat I., Túrkeve
20. Varga Róbert 2014. Kőkény (*Prunus spinosa* L.) gyümölcsének és pálinkájának vizsgálata, Szakdolgozat, Budapesti Corvinus Egyetem
21. Balogh Géza Pénzt terem a tövisfa!, http://www.szabafold.hu/gazdanet/penzt_terem_a_tovisfa/, 2014.10.17.
22. <http://magyarkonyhaonline.hu/sarret>
23. Sárréti kőkénypálinka, <https://kstv.hu/2018/02/21/szeghalmi-disznotoros/>

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

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

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
