



Budapest,

2004. június 3.,

csütörtök

75. szám

Ára: 4186,- Ft

TARTALOMJEGYZÉK

		Oldal
183/2004. (VI. 3.) Korm. r.	A Magyar Köztársaság Kormánya és a Libanoni Köztársaság Kormánya között a nemzetközi közúti személyszállításról és áru-fuvarozásról szóló Egyezmény kihirdetéséről	7562
184/2004. (VI. 3.) Korm. r.	Az elektronikus közigazgatási ügyintézésről és a kapcsolódó szolgáltatásokról	7566
185/2004. (VI. 3.) Korm. r.	A mezőgazdaságban felhasznált gázolaj utáni jövedéki adó visszatérítés feltételeiről és szabályairól szóló 216/1997. (XII. 1.) Korm. rendelet módosításáról	7579
94/2004. (VI. 3.) FVM r.	A szőlő és bor származási bizonyítványok kiadásának rendjéről . .	7580
95/2004. (VI. 3.) FVM r.	A szőlő termőhelyi kataszterének felvételezéséről, kiegészítéséről és módosításáról	7586
96/2004. (VI. 3.) FVM r.	A szőlészeti és borászati adatszolgáltatás rendjéről és a nem hegyközségi településeken a közigazgatási feladatokat ellátó hegyközségek meghatározásáról	7596
97/2004. (VI. 3.) FVM r.	A borok eredetvédelmi szabályairól	7632
98/2004. (VI. 3.) FVM r.	A borászati termékek jelöléséről	7636
99/2004. (VI. 3.) FVM r.	A borok előállításáról	7645
100/2004. (VI. 3.) FVM r.	A szőlőtermelési potenciálra, a szőlőültetvények szerkezet-átalakítására és átállítására vonatkozó nemzeti szabályozásról	7690
101/2004. (VI. 3.) FVM r.	A szőlészeti és borászati üzemek működésének engedélyezési rendjéről és tevékenységének higiéniai szabályairól	7693
102/2004. (VI. 3.) FVM r.	A szőlőültetvények országos térinformatikai nyilvántartásáról (VINGIS)	7695
103/2004. (VI. 3.) FVM r.	A védett eredetű borok minősítéséhez kapcsolódó borvizsgáló bizottságok akkreditálási és működési szabályairól	7697
104/2004. (VI. 3.) FVM r.	A borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról	7698
1053/2004. (VI. 3.) Korm. h.	Az elektronikus közigazgatási ügyintézés és kapcsolódó szolgáltatások megvalósításával összefüggő feladatokról	7771
1054/2004. (VI. 3.) Korm. h.	A kormányzati informatika fejlesztésének koordinálásával kapcsolatos egyes feladatokról	7771

II. rész JOGSZABÁLYOK**A Kormány rendeletei****A Kormány
183/2004. (VI. 3.) Korm.
rendelete**

**a Magyar Köztársaság Kormánya és a Libanoni
Köztársaság Kormánya között a nemzetközi közúti
személyszállításról és árufuvarozásról szóló
Egyezmény kihirdetéséről**

*(A jóváhagyásról szóló jegyzékváltás 2003. december
10-én megtörtént, az Egyezmény 2004. január 9-én hatály-
ba lépett.)*

1. §

A Kormány a Magyar Köztársaság Kormánya és a Libanoni Köztársaság Kormánya között Budapesten, 2002. december 17-én aláírt, a nemzetközi közúti személyszállításról és árufuvarozásról szóló Egyezményt e rendelettel kihirdeti.

2. §

Az Egyezmény magyar nyelvű szövege a következő:

„Egyezmény

**a Magyar Köztársaság Kormánya és a Libanoni
Köztársaság Kormánya között a nemzetközi közúti
személyszállításról és árufuvarozásról**

A Magyar Köztársaság Kormánya és a Libanoni Köztársaság Kormánya (a továbbiakban: Szerződő Felek)

attól az óhajtól vezérelve, hogy fejlesszék az országaik közötti közúti személyszállítást és árufuvarozást,

szem előtt tartva a környezetvédelmi és forgalombiztonsági követelményeket,

attól a szándéktól vezérelve, hogy előmozdítsák és megkönnyítsék a területükön áthaladó forgalmat a viszonyosság és az államaik közötti baráti kapcsolatok alapján,

az alábbiakban állapodnak meg:

I. Fejezet**1. Cikk***Az alkalmazás területe*

(1) Jelen Egyezmény rendelkezései a díj ellenében vagy saját számlára, bármely Szerződő Fél államának területén bejegyzett gépjárművel végzett, a Szerződő Felek államának területe között, az azokon áthaladó, valamint a harmadik országba irányuló, vagy onnan kiinduló nemzetközi közúti személyszállításra és árufuvarozásra vonatkoznak.

(2) A jelen Egyezmény alapján végzett nemzetközi közúti árufuvarozásokra a TIR Konvenció előírásai vonatkoznak.

(3) Jelen Egyezmény rendelkezései nem érintik a Szerződő Feleknek azon multilaterális egyezményekben és megállapodásokban rögzített jogait és kötelezettségeit, amelyeknek a Szerződő Felek tagjai.

2. Cikk*Fogalommeghatározások*

Jelen Egyezmény szempontjából

(1) *fuvarozó*:

a Szerződő Felek államának egyikében bejegyzett olyan természetes vagy jogi személy – illetőleg Magyarországon jogi személyiség nélküli gazdasági szervezet –, amely saját számlára vagy díj ellenében a vonatkozó hazai jogszabályokkal és rendelkezésekkel összhangban közúti fuvarozás végzésére jogosult;

(2) *a gépjármű*:

– személyszállítás esetén: autóbusz vagy bármely személyszállításra szolgáló gépi meghajtású közúti jármű, amely a műszaki követelményeknek megfelelően, a vezetőt is beleértve, kilencnél több ülőhellyel rendelkezik, valamint a poggyász fuvarozására szolgáló pótkocsi, amelyeket valamelyik Szerződő Fél államának területén tartanak nyilván;

– árufuvarozás esetén: bármely árufuvarozásra szolgáló gépi meghajtású közúti jármű, amelyet a műszaki követelményeknek megfelelően árufuvarozásra alakítottak ki, beleértve bármely ahhoz kapcsolt pótkocsit vagy félpótkocsit, amelyeket valamelyik Szerződő Fél államának területén tartanak nyilván;

(3) *menetrend szerinti autóbusszal történő személyszállítás*:

a Szerződő Felek államának területén bejegyzett autóbusszal előre meghatározott és közzétett menetrend, útvonal, díjszabás és feltételek szerint végzett olyan rendszeres személyszállítás, ahol az utasok előre meghatározott megállókban fel- és leszállhatnak;

(4) *nem menetrend szerinti autóbusszal történő személyszállítás:*

a Szerződő Felek államának területén bejegyzett gépjárművel végzett olyan személyszállítás, amelynek során ugyanaz a gépjármű szállítja az utasok ugyanazon csoportját az egész útvonalon, és visszaszállítja őket az autóbust nyilvántartó Szerződő Fél államának területén lévő kiindulási pontra (zárt ajtós szállítás),

vagy a végpontra utasokat szállít, és üresen tér vissza a kiindulási pontra,

vagy üresen lép ki, és a végpontról utasokat szállít vissza a kiindulási pontra;

(5) *autóbusszal történő ingajáratú személyszállítás:*

a Szerződő Felek államának területén bejegyzett autóbusszal végzett olyan személyszállítás, amelynek során az utasok előre kialakított csoportját ismétlődő oda- és visszaút során, az autóbust nyilvántartó Szerződő Fél államának területén lévő ugyanazon kiindulási pontról a másik Szerződő Fél államának területén lévő ugyanazon végpontra szállítják, feltéve, hogy az első út során az autóbusz üresen tér vissza, és az utolsó út során az autóbusz üresen lép be a másik Szerződő Fél államának területére;

(6) *kabotázs fuvarozás:*

olyan személyszállítás, illetve áru fuvarozás, amelyet az egyik Szerződő Fél fuvarozója a másik Szerződő Fél államának területén lévő kiindulási és végpont között végez.

3. Cikk

Vegyesbizottság

(1) Jelen Egyezmény alkalmazásának ellenőrzése, a közúti áru fuvarozási engedélyek mennyiségének kölcsönös meghatározása és a vitás kérdések rendezése érdekében a Szerződő Felek Vegyesbizottságot hoznak létre, amely a Szerződő Felek illetékes hatóságainak képviselőiből áll.

(2) Amennyiben szükséges, az egyik Szerződő Fél illetékes hatóságának kérésére a Vegyesbizottság konzultációt tart, amely történhet tárgyalások vagy levelezés útján; valamint üléseket tart felváltva Magyarországon és Libanonban.

(3) A Vegyesbizottság javaslatot tehet a Szerződő Feleknek jelen Egyezmény bármely Cikkének módosítására.

(4) Az illetékes hatóság a Magyar Köztársaság esetében a Gazdasági és Közlekedési Minisztérium (1055 Budapest, Honvéd u. 13–15.), a Libanoni Köztársaság esetében a Közlekedési Minisztérium (Bejrút, Starco Center).

II. Fejezet

SZEMÉLYSZÁLLÍTÁS

4. Cikk

Menetrend szerinti személyszállítás

(1) A 2. Cikk (3) bekezdésében meghatározott menetrend szerinti személyszállítás a Szerződő Felek illetékes hatóságai közötti megállapodás alapján bonyolódik le. A fuvarozók menetrend szerinti személyszállítást csak a mindkét Szerződő Fél által jóváhagyott engedély, illetőleg koncesszió alapján végezhetnek.

(2) Az egyik Szerződő Fél illetékes hatósága az általa jóváhagyott kérelmet két példányban megküldi a másik Szerződő Fél illetékes hatóságának megvizsgálásra, amely a lehető legrövidebb időn belül elbírálja azt.

A kérelemnek tartalmaznia kell

- az üzemeltető nevét és címét,
- a választott útvonalat és távolságokat,
- a menetrendet,
- a viteldíjakat,
- az utasok fel- és leszállására szolgáló megállási pontokat,
- a szállítás tervezett gyakoriságát és időszakát.

A Szerződő Felek illetékes hatóságai ezen felül más, szükségesnek tartott felvilágosítást is kérhetnek.

(3) A Szerződő Felek illetékes hatóságai a menetrend szerinti személyszállításra jogosító engedélyeket saját területükre díj és ellenszolgáltatás nélkül adják ki. Ezen engedélyek érvényességi időtartamáról a Szerződő Felek illetékes hatóságai állapodnak meg.

5. Cikk

Nem menetrend szerinti személyszállítás

(1) A Szerződő Felek államának területei között végzett nem menetrend szerinti személyszállítás esetén nem szükséges engedély ugyanazon utasoknak ugyanazon autóbusszal végzett, a 2. Cikk (4) bekezdésében meghatározott, nem menetrend szerinti autóbusszal történő szállításhoz.

Nincs szükség engedélyre a meghibásodott autóbusz másikkal történő kicseréléséhez.

(2) A másik Szerződő Fél illetékes hatósága által kibocsátott engedély szükséges

- a) a 2. Cikk (5) bekezdésében meghatározott ingajáratú személyszállításhoz,
- b) a másik Szerződő Fél államának területén bejegyzett üres autóbusz belépéséhez,
- c) az egyéb nem menetrend szerinti személyszállításokhoz.

(3) Jelen Cikk (1) és (2) bekezdésében említett személyszállítás esetén az autóbusz vezetőjének utaslistával és menetlevéllel kell rendelkeznie.

(4) Jelen Cikk és a 4. Cikk szerinti személyszállítás esetében a gépjármű vezetőjének a következő adatokat tartalmazó iratokkal kell rendelkeznie:

- a) az engedélyokirat azonosító száma,
- b) a személyszállítást végző gépjármű forgalmi rendszáma,
- c) a megengedett maximális utaslétszám,
- d) az útvonal kezdő- és végpontja,
- e) üres hely a vámhatósági pecsét számára,
- f) bármely más, bármelyik Szerződő Fél illetékes hatósága által a saját fuvarozóitól megkövetelt információ.

III. Fejezet

ÁRUFUVAROZÁS

6. Cikk

Árufuvarozási feltételek

(1) A Szerződő Felek államának területén nyilvántartott gépjárművel

- a Szerződő Felek államának területe között,
 - a másik Szerződő Fél államának területén áthaladó, valamint
 - a harmadik országba irányuló és az onnan kiinduló árufuvarozások
- az előzetesen kiadott engedélyek alapján végezhetők.

(2) Az engedélyek adómentesek vagy adókötelesek lehetnek. Az adómentes engedélyek a Szerződő Felek államának területén a gépjárműadó megfizetése alól mentesítenek.

(3) Az engedélyek egy oda- és visszaútra jogosítanak.

(4) Az engedélyeket a fuvarozók részére a gépjárművet bejegyző állam illetékes hatósága adja ki. Az engedélyeket a fuvarozó nevére állítják ki és azok másra nem ruházhatók át.

(5) A Szerződő Felek illetékes hatóságai, az Egyezmény 3. Cikkével létrehozott Vegyesbizottság útján, közös meg egyezéssel, a kereskedelmi kapcsolatok fejlődését figyelembe véve, a forgalom igényeinek megfelelően határozzák meg az adóköteles és adómentes engedélyek éves kontingensét.

(6) Mindkét ország illetékes hatóságai a jelen Egyezmény alapján végzett fuvarozások céljára megfelelő mennyiségű engedély-nyomtatványt adnak át egymásnak.

(7) Az e Cikkben meghatározott engedélyeket a másik Szerződő Fél területén végzett árufuvarozás során a gépjárművön kell tartani és azokat az ellenőrzésre jogosult hatóság felszólítására fel kell mutatni.

(8) A közúti fuvarozási engedélyek egy naptári évig és az azt követő év január 31. napjáig érvényesek.

7. Cikk

Mentességek

Gépjárműadó-mentesen és közúti fuvarozási engedély nélkül végezhetők a következő fuvarozások:

- (1) költözködési ingóságok fuvarozása,
- (2) áruk alkalmi szállítása a repülőterekre vagy azokról, a repülőjáratok alkalmi átirányítása esetén,
- (3) poggyászfuvározás a személyszállító gépjárművekhez kapcsolt utánfutókban,
- (4) postai küldemények fuvarozása,
- (5) sérült vagy meghibásodott gépjárművek fuvarozása,
- (6) színházi, zenei, filmművészeti, cirkuszi előadásokhoz, sporteseményekhez, kiállításokhoz vagy vásárokhöz, illetve rádió- és televízió közvetítésekhez szükséges anyagok, tárgyak, berendezések és élőállatok fuvarozása,

(7) kizárólagosan reklám és tájékoztatás céljára szánt anyagok és felszerelések fuvarozása,

(8) olyan árufuvarozás, ahol a gépjármű legnagyobb összömege, az utánfutót is beleértve, 6 tonnát, vagy hasznos terhelése, beleértve az utánfutót is, a 3,5 tonnát nem haladja meg,

(9) rendkívüli segélyszállítmányok fuvarozása elemi csapás, szerencsétlenség vagy katasztrófa esetén a rendeltetés (cél) hiteles igazolása mellett,

(10) elhunytak földi maradványait tartalmazó koporsók vagy urnák fuvarozása,

(11) az egyik Szerződő Fél állama fuvarozói számára vásárolt gépjárművek első, üres áthaladása.

8. Cikk

A gépjárművek tömege, méretei és műszaki követelményei

(1) A gépjárművek tömege, méretei és műszaki követelményei vonatkozásában mindegyik Szerződő Fél kötelezi magát arra, hogy a másik Szerződő Fél államának területén nyilvántartott gépjárművek esetében a saját területükön nyilvántartott gépjárművekre alkalmazott előírásoknál szigorúbbat nem fogantat.

(2) Ha a gépjármű vagy a gépjárműszerelvény tömege és mérete meghaladják a másik Szerződő Fél államának területén engedélyezett mértéket, a fuvarozás megkezdése előtt külön engedélyt kell beszerezni az utóbbi Szerződő Fél illetékes szervétől.

(3) Ha a (2) bekezdésben meghatározott műveletek céljából kiadott engedély külön útvonalat ír elő, úgy a fuvarozást csak az engedélyezett útvonalon lehet elvégezni.

IV. Fejezet

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

9. Cikk

Kabotázs

A kabotázs személyszállítás és áru fuvarozás tilos. A Szerződő Felek illetékes hatóságai azonban kivételes esetekben – előzetesen bejelentett igényt mérlegelve – engedélyt adhatnak ki ilyen fuvarozásra.

10. Cikk

Különleges áruk fuvarozása

(1) A Szerződő Felek illetékes hatóságai a menetrend szerinti autóbuszok, továbbá az élő állatokat, gyorsan romló, valamint veszélyes árukat szállító gépjárművek esetében a határ-, vám- és egészségügyi ellenőrzést soron kívül végzik el.

(2) A Szerződő Felek illetékes hatóságai az államuk területén útvonalat jelölhetnek ki a veszélyes áruk fuvarozására. A különleges áruk – ideértve a veszélyes árukat – fuvarozása során az adott Szerződő Fél állama területén alkalmazott, idevonatkozó nemzetközi egyezmények rendelkezéseit be kell tartani.

11. Cikk

Pénzügyi rendelkezések

(1) Jelen Egyezmény rendelkezései alapján a másik Szerződő Fél államának területén személyszállítást végző gépjármű naptári évenként 60 napig mentes a gépjárműadó megfizetése alól.

(2) Jelen Egyezmény 6. Cikkében említett adómentes engedéllyel közlekedő gépjárművek mentesek a másik Szerződő Fél államának területén a gépjármű tulajdonlásával és üzemeltetésével kapcsolatos adó és díj alól.

(3) Jelen Egyezmény nem mentesít az üzemanyaggal kapcsolatos adók – az (5) bekezdésben foglaltak kivételével – és illetékek, a közlekedési szolgáltatásokkal kapcsolatos általános forgalmi adó, valamint az úthasználati díjak, illetve egyéb használati díjak alól. Ugyancsak nem mentesít az olyan pénzbírságok megfizetése alól, amelyeket a Szerződő Fél jogszabályai a gépjárművek megenge-

dett össztömegének és tengelyterhelésének túllépésére állapítanak meg.

(4) Vám-, adó- és illetékmentesek

– jelen Egyezmény alapján közlekedő gépjárművek részére a másik Szerződő Fél államának területére bevitt pótalkatrészek,

– a másik Szerződő Fél államának területén meghibásodott gépjárművek javítására ezen cél igazolása mellett bevitt alkatrészek.

A fel nem használt alkatrészeket a Szerződő Fél államának területéről ki kell szállítani. A kicserélt alkatrészeket a Szerződő Fél államának területéről ki kell szállítani, vagy a vámhatóságok ellenőrzése mellett meg kell semmisíteni, vagy az állam javára ellenszolgáltatás nélkül fel kell ajánlani.

(5) Mentés a vámok, adók és illetékek megfizetése alól a gépjárművek e célra gyárilag beépített tartályában elhelyezett üzemanyag, legfeljebb 200 liter mennyiségben.

(6) A Szerződő Felek vállalatainak bevételei konvertibilis valutában szabadon átutalhatók. Ezen bevételek felhasználhatók a másik Szerződő Fél területén felmerülő költségek megfizetésére is.

12. Cikk

Felelősségbiztosítás

Jelen Egyezmény szerint a személyszállítás és áru fuvarozás a gépjármű tulajdonosának harmadik félnek okozott kárért való kötelező felelősségbiztosítása alapján történik. A fuvarozó köteles az említett szállítást és fuvarozást végző gépjárműre idejében biztosítást kötni.

13. Cikk

Az Egyezmény megszegése

(1) A fuvarozók és azok alkalmazottai kötelesek jelen Egyezmény rendelkezéseit, továbbá a Szerződő Felek államának területén érvényes egyéb, a személyszállítással és áru fuvarozással, valamint a közúti közlekedéssel kapcsolatos jogszabályokat betartani.

(2) Ha az egyik Szerződő Fél fuvarozója a másik Szerződő Fél államának területén történő tartózkodása alatt súlyosan vagy ismételten megszegi jelen Egyezmény rendelkezéseit, azon Szerződő Fél illetékes hatósága, amelynek területén az Egyezményt megszegték, a következő intézkedéseket fogantathatja:

a) figyelmeztetést ad ki a fuvarozónak,

b) a figyelmeztetéssel együtt közleményt ad ki, hogy bármilyen hasonló megszegés

– a fuvarozónak kiadott engedély vagy engedélyek visszavonásához vezethet,

– ha a tevékenység nem engedélyköteles, a fuvarozó tulajdonában lévő vagy általa üzemeltetett gépjármű ideiglenes vagy állandó kitiltáshoz vezethet az elkövetés helyéül szolgáló Szerződő Fél államának területéről,

c) a visszavonásról vagy kitiltásról közleményt ad ki, és felkérheti a másik Szerződő Fél illetékes hatóságát arra, hogy közölje döntését a fuvarozóval és e Cikk (2) bekezdésének b) második alpontjában rögzített esetben határozott vagy határozatlan időtartamra függessze fel részére az engedélyek kiadását.

(3) E Cikk rendelkezései nem érintik azon Szerződő Fél – amely államának területén a szabályszegés történt – bíróságainak vagy illetékes hatóságainak jogát, hogy a szabályszegővel szemben intézkedjenek.

V. Fejezet

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

14. Cikk

Hatálybalépés és felmondás

(1) A Szerződő Felek diplomáciai úton értesítik egymást arról, hogy eleget tettek az Egyezmény hatálybalépésére vonatkozó alkotmányos előírásainak.

(2) Az Egyezmény jelen Cikk (1) bekezdésében említett értesítések közül a későbbi kézhezvételének napjától számított harmincadik napon lép hatályba.

(3) Az Egyezményt a Szerződő Felek 5 évre kötik. Az Egyezmény hatálya további 5 évvel mindaddig automatikusan meghosszabbodik, amíg az egyik Szerződő Fél azt annak lejárta előtt 6 hónappal írásban fel nem mondja.

Készült Budapesten, a 2002. év december hó 17. napján, két eredeti példányban, magyar, arab és angol nyelven, mindhárom szöveg egyaránt hiteles. Eltérő értelmezés esetén az angol nyelvű szöveg az irányadó.

Dr. Csillag István
a Magyar Köztársaság
Kormányának nevében

Najib Mikati
a Libanoni Köztársaság
Kormányának nevében

3. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, rendelkezéseit azonban 2004. január 9-től kell alkalmazni.

(2) A rendelet végrehajtásáról a gazdasági és közlekedési miniszter gondoskodik.

A miniszterelnök helyett:

Kiss Péter s. k.,
a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

A Kormány 184/2004. (VI. 3.) Korm. rendelete

az elektronikus közigazgatási ügyintézésről és a kapcsolódó szolgáltatásokról

A Kormány az információs társadalom felépítésének elősegítése és az elektronikus ügyintézés megvalósítása érdekében a közigazgatási ügyintézésrel kapcsolatos egyes feladatok elektronikus ellátása, az elektronikus ügyintézés jogi feltételrendszerének egységes és biztonságos kialakítása érdekében az elektronikus úton, az internet, illetőleg más elektronikus csatornák igénybevételeivel történő közigazgatási szolgáltatások nyújtását a következőképpen szabályozza.

I. Fejezet

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

A rendelet hatálya

1. §

(1) E rendelet hatálya kiterjed

a) a Kormány irányítása alatt álló központi közigazgatási szervekre, amennyiben azok az e rendeletben foglaltak szerint elektronikus tájékoztató szolgáltatást nyújtanak;

b) az államigazgatási hatósági ügyben eljáró közigazgatási szervekre, amennyiben azok elektronikus úton e rendeletben foglalt szolgáltatásokat nyújtanak;

c) azokra az a) és b) pont hatálya alá nem tartozó szervezetekre, melyek hatósági, illetve egyéb ügyintézészt biztosító, illetőleg azt segítő szolgáltatásokat elektronikus úton nyújtanak és e szolgáltatásokat saját elhatározásuk alapján, ügyfeleik számára a kormányzati portálon keresztül teszik elérhetővé; [a továbbiakban a)–c) pontokban foglalt szervezetek együttesen: szolgáltatók]

d) a szolgáltatók által nyújtott szolgáltatásokat igénybe vevőkre;

e) a kormányzati portál és az elektronikus kormányzati gerinchálózat fenntartójára, üzemeltetőjére, illetőleg más e rendszerhez kapcsolódó szolgáltatást nyújtó szervezetekre.

(2) Amennyiben a szolgáltatók tekintetében az elektronikus közigazgatási ügyintézésre, vagy ahhoz kapcsolódó szolgáltatásokra törvény vagy törvény felhatalmazása alapján alkotott jogszabály e rendeletről eltérő rendelkezéseket tartalmaz, e rendeletet az ott meghatározott eltérésekkel kell alkalmazni.

Értelmező rendelkezések

2. §

Jelen rendelet alkalmazásában:

a) *elektronikus közigazgatási ügyintézés*: szolgáltatás, amely a hatósági ellenőrzés kivételével a közigazgatási hatósági ügyek eljárási cselekményeinek vagy azok részlejárásainak e rendeletben foglalt feltételek szerinti elektronikus úton történő gyakorlását biztosítja;

b) *elektronikus közigazgatási szolgáltatás*: a közigazgatási hatósági ügyintézés körébe nem tartozó, az ügyfél-jogok eredményesebb, gyorsabb gyakorolhatóságát segítő szolgáltatás, s az ehhez kapcsolódó feladatok ellátása;

c) *elektronikus tájékoztató szolgáltatás (tájékoztatás)*: az elektronikus közigazgatási szolgáltatás körén kívüli, a közigazgatási szervek által a hatósági ügyintézés körében a hatáskörükbe tartozó ügyek intézéséről elektronikus úton keresztül hozzáférhetővé tett általános jellegű információs szolgáltatás;

d) *gazdálkodó szervezet*: a Ptk. 685. § c) pontjában foglalt valamennyi szervezet;

e) *interaktív szolgáltatások*: az egyszerű tájékoztatáson túlmenő olyan szolgáltatások (pl. letölthető űrlapok, keresőrendszerek, tematikus tájékoztatók), amelyek csak a használó aktivitását igénylik, a szolgáltatást nyújtó szerv által előkészített dokumentumok alapján;

f) *internetes ügyfélszolgálat*: az elektronikus közigazgatási ügyféltájékoztatás és szolgáltatások igénybevételét lehetővé tevő, az ügyintézési lehetőségekről tájékoztatást nyújtó nyilvános internetes felület;

g) *Központi Elektronikus Szolgáltatási Rendszer (a továbbiakban: központi rendszer)*: együttesen magába foglalja az elektronikus kormányzati gerinchálózatot, a kormányzati portált, az ott megjelenő szolgáltatásokat és ügyintézési lehetőségeket, valamint azok fenntartóit és üzemeltetőit, továbbá biztosítja a használók számára az ügyfélkapu létesítési lehetőségét;

h) *szolgáltatást igénybe vevő (használó)*: az Áe. szerint ügyfélnek minősülő személy, valamint a jelen rendeletben szabályozott szolgáltatásokat igénybe vevő természetes személy, illetve gazdálkodó szervezet;

i) *tranzakciós szolgáltatások*: olyan szolgáltatások, amelyek során az ügyfél a közigazgatási szerv által rendelkezésre bocsátott információ alapján ügyintézési vagy más egyedi (személyes, egyedi információt is feldolgozó) folyamatot indíthat, személyre szóló felvilágosítást, kitárást igényelhet;

j) *kormányzati portál*: a használók számára a közigazgatás egészéről, valamint az aktuális kormányzati hírekről, az országgal és az Európai Unióval kapcsolatos információkról tájékoztatást nyújtó, véleménycseréhez és ügyintézéshez lehetőséget biztosító internetes felület;

k) *elektronikus űrlap*: az egyes elektronikus ügyintézési eljárásokhoz szükséges adatmezőket tartalmazó kitölthető elektronikus kérdőív, melynek kitöltésével és elküldésével az adott eljárás kezdeményezhető (adattartalmát és nyomtatott formáját jogszabály állapíthatja meg);

l) *ügyfélkapu*: az az eszköz, amely biztosítja, hogy a használó egyedileg azonosított módon biztonságosan léphessen kapcsolatba a központi rendszer útján az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatást nyújtó szervekkel.

A szolgáltatások nyújtásának általános feltételrendszere

3. §

(1) E rendelet hatálya alá tartozó közigazgatási szerv az e rendeletben meghatározott feltételek szerint jogosult, az interaktív és tranzakciós szolgáltatást, elektronikus közigazgatási ügyintézészt nyújtó közigazgatási szerv pedig köteles elektronikus tájékoztató szolgáltatást nyújtani.

(2) Elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás ügyfélkapun keresztül igénybevételenek lehetőségét egységes szemléletben, azonos kezelési elvek mellett kell biztosítani. A (3) bekezdés szerinti jogszabályok ezen kívül más megjelenítési lehetőséget is lehetővé tehetnek.

(3) Az elektronikus közigazgatási ügyintézésbe bevonható államigazgatási ügyek körét, tekintettel az Áe. 16. § (1) bekezdésében foglaltakra, e jogszabályban meghatározott technikai követelmények figyelembevételével jogszabály határozza meg. Az elektronikus közigazgatási ügyintézésbe bevont államigazgatási ügyek köréről, igénybevételenek lehetőségeiről, az elektronikus közigazgatási ügyintézészel összefüggő követelményekről szóló tájékoztatás a kormányzati portálról is elérhető.

(4) A kormányzati portál fenntartója a kormányzati portál nyilvános információs felületén az elektronikus közigazgatási ügyintézésről, illetve elektronikus tájékoztató és egyéb elektronikus közigazgatási szolgáltatásokról hozzáférést is biztosító tájékoztatást nyújt.

(5) Ha az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás igénybevételenek lehetőségét a szolgáltató nem csak a kormányzati portálon keresztül biztosítja, úgy a szolgáltató köteles a kormányzati portálon elérhető további szolgáltatásokról és azok igénybevételenek feltételeiről szóló információk hozzáférése érdekében interneten keresztül, közvetlen elérhetőségét az általa üzemeltetett internetes szolgáltatás részét képező tájékoztató felületen biztosítani.

II. Fejezet

ELEKTRONIKUS KÖZIGAZGATÁSI ÜGYINTÉZÉS
ÉS ELEKTRONIKUS KÖZIGAZGATÁSI
SZOLGÁLTATÁSOK*Az elektronikus tájékoztató szolgáltatás*

4. §

(1) A használó – személyének azonosítása nélkül – az e §-ban felsorolt tájékoztató szolgáltatások igénybevételére a kormányzati portálon vagy a szolgáltató elektronikus tájékoztató szolgáltatásán keresztül jogosult.

(2) Elektronikus közigazgatási szolgáltatást, illetve elektronikus tájékoztató szolgáltatást nyújtó közigazgatási szerv a hatósági ügyintézés körében a hatáskörébe tartozó ügyek intézéséről általános jellegű elektronikus tájékoztató szolgáltatást nyújt, mely magában foglalja:

a) a közigazgatási szerv megnevezését, hatáskörét, illetékességét, postai és ügyfélkapcsolati célra szolgáló címét, biztonságos kommunikációt szolgáló elektronikus felületét, telefon- és telefaxszámát;

b) az egyes hatósági ügyek intézésére a közigazgatási szervben belül illetékes szervezeti egység elnevezését (szükség esetén ügyintézésre használt elektronikus levél-címét), az ügyfélfogadási rendről szóló információt, illetőleg

c) az ügyek intézését segítő útmutatókat, a hatályos jogszabályokon alapuló ügymenetre (ügyintézési folyamat leírására) vonatkozó tájékoztatókat és az ügyintézéshez használt formanyomtatványok letölthetővé tételét.

(3) Az interaktív szolgáltatást, tranzakciós szolgáltatást, illetve elektronikus közigazgatási ügyintézészt nyújtó közigazgatási szerv – a (2) bekezdésben foglaltakon túlmenően – tájékoztatást ad:

a) az ügyintézés során alkalmazott hatályos jogszabályokról;

b) az ügyintézés jogszabályban meghatározott elintézési határidejéről;

c) az ügyek intézése során elektronikus úton gyakorolható cselekményekről, így különösen a központi rendszer igénybevételének feltételeiről, az eljárás megindításához szükséges kérelem (beadvány) elérhetőségéről, kitöltésének módjáról, továbbításáról;

d) az egyes eljárási cselekményekhez kapcsolódó, az ügyfelet megillető jogokról, az ügyfelet terhelő kötelezettségekről;

e) a közigazgatási szerv hatáskörébe tartozó hatósági nyilvántartásokban, illetőleg hatósági ügyintézéshez kapcsolódó személyes adatkezelésekről és az ügyfelet megillető adatvédelmi garanciákról;

f) az eljárási illetékről vagy igazgatási szolgáltatási díjról és lerovásának, befizetésének módjáról;

g) elektronikus aláíró eszközzel nem rendelkező ügyfél számára az ügyfélkapu nyitásához szükséges regisztrációs eljárás menetéről, az ahhoz szükséges dokumentumokról;

h) az elektronikus ügyintézés technikai szabályairól, a dokumentumok formátumairól.

(4) Interaktív, illetve tranzakciós szolgáltatás keretében, jogszabállyal rendszeresített vagy hivatalosan közzétett nyomtatványon, elektronikus úrlapon érkező kérelmet vagy beadványt, ha annak kitöltése a jogszabályban meghatározott követelményeknek megfelel, a közigazgatási szerv köteles:

a) papír alapú ügyintézés esetén kinyomtatott formában;

b) elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás nyújtása esetén elektronikus formában elfogadni.

(5) Interaktív, illetve tranzakciós szolgáltatás, valamint internetes ügyfélszolgálat csak abban az esetben nyújtható, ha a szolgáltató biztosítja, hogy a közzétett információk hitelesek, pontosak, naprakészek és az interneten keresztül folyamatosan hozzáférhetők.

(6) A jelen §-ban foglalt követelmények érvényesülését a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter (a továbbiakban: miniszter) ellenőrzi. E jogkörében eljárva jogosult:

a) a közigazgatási szerv vezetőjét tájékoztatni az észlelt hiányosságokról és felhívni e követelményeknek való megfeleltetésre;

b) ennek eredménytelensége esetén a hibás, hiányos elektronikus tájékoztató szolgáltatás esetén a felelős személlyel szemben, a vonatkozó jogszabályok szerinti felelősségre vonását kezdeményezni a közigazgatási szerv vezetőjénél, illetve a munkáltatói jogok gyakorlójánál.

Ügyintézés elektronikus dokumentumba foglalt iratok útján

5. §

(1) Az ügyfél, kérelmét legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírással ellátott elektronikus dokumentumba foglalva, közvetlenül a hatóság elektronikus levélcímére, vagy az ügyfélkapun keresztül, illetve a hatóság honlapján megadott, a 4. § (2) bekezdés a) pontja alapján feltüntetett biztonságos ügyfélkapcsolati elektronikus felületre küldheti meg.

(2) Az (1) bekezdés szerinti hiteles beadvány nem érinti az eljárás lefolytatásához szükséges, jogszabályban meghatározott személyes adatok átadásának kötelezettségét.

(3) A hatóság köteles az (1) bekezdés szerint megküldött elektronikus dokumentum érkezését haladéktalanul visszaigazolni a feladási címre, a visszaigazolásban rögzítve az érkezés időpontját, amely a benyújtás időpontjának tekintendő. A visszaigazolásnak, amennyiben a levél mun-

kaidőben érkezik, még azon a napon, amennyiben munkaidőn kívül érkezik, az azt követő első munkanapon kell megtörténnie.

(4) A visszaigazolás tartalmazza az ügyirat érkeztető számát, amelyre az ügy további intézése, illetve az eljárás-hoz jogszabály szerint szükséges illeték, igazgatási szolgáltatási díj, illetve egyéb költségek befizetése során hivatkozni lehet. Az érkeztető szám képzésének szabályait e rendelet 16. § (3) bekezdés *b)* pontja alapján kialakított eljárásrend tartalmazza.

(5) Amennyiben az (1) bekezdés szerint megküldött elektronikus dokumentumot a hatóság nem tudja a rendelkezésre álló eszközökkel értelmezni, úgy az ügyfélhez intézett felhívásban tájékoztatást ad az általa használt dokumentumformátumokról. Ebben az esetben a benyújtás időpontja a hatóság által is értelmezhető dokumentum megérkezésétől számítandó.

(6) Ha a kiadmányozó rendelkezik minősített elektronikus aláírást létrehozó eszközzel, a határozat, hatósági bizonyítvány, hatósági igazolvány minősített elektronikus aláírással ellátott elektronikus dokumentumban is kiadható, amennyiben az ügyfél kérelmében erre vonatkozó igényt jelzi. Ennek érdekében az ügyfél, kérelmében megadja azt az elektronikus felületet, illetve elektronikus levélcímet, amelyen a hatóság által minősített elektronikus aláírással ellátott elektronikus dokumentumot fogadni képes. Az elektronikus felület, illetve elektronikus levélcím helyességéért az ügyfél tartozik felelősséggel.

(7) Az ügyfél köteles az elektronikus dokumentum megérkezését visszaigazolni. Amennyiben ez öt napon belül nem történik meg, a hatóság határozatát az általános szabályok szerint postai úton is megküldi. A kézbesítés időpontjának a visszaigazolásban feltüntetett időpont tekintendő, ennek hiányában az Áe. kézbesítésre vonatkozó szabályait kell alkalmazni.

(8) E § vonatkozásában az elektronikus aláírással nem ellátott elektronikus dokumentum csak joghatállyal nem rendelkező, tájékoztatás jellegű információt tartalmazhat.

Ügyfél-azonosítást igénylő eljárások igénybevétele

6. §

(1) Ügyfél-azonosításhoz kötött kötelező elektronikus közigazgatási ügyintézés csak törvény rendelhet el.

(2) Elektronikus közigazgatási ügyintézéshez az ügyfél azonosítása szükséges. Egyéb esetekben a használó személyes megjelenését vagy elektronikus aláírásának használatát csak jogszabály írhatja elő. Az ügyfél-azonosítás szükséges eljárását kockázat- és folyamatelemzés alapján kell kiválasztani.

(3) Amennyiben az adott eljárás vagy eljárási elem nem teszi ezt elengedhetlenné, a használó ügyfél-azonosítása,

az (1)–(2) bekezdésben foglaltak kivételével, nem követhető meg.

(4) E rendelet 7–11. §-ai szerint lefolytatott regisztrációs (nyilvántartásba vételi) eljárást követően a használó jogosult a központi rendszerben elérhető valamennyi, ügyfél-azonosításhoz kötött elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás használatára. Az adatszolgáltatás szempontjából teljes és hiteles, az eljárási szabályoknak megfelelő regisztrációs kérelem nem utasítható el.

(5) A (4) bekezdésben foglaltak nem érintik az eljárás lefolytatásához szükséges, jogszabályban meghatározott személyes adatok átadásának kötelezettségét.

Az ügyfélkapu nyitásához szükséges regisztráció

7. §

(1) A regisztrációt igénylő az ügyfél-azonosításhoz kötött elektronikus közigazgatási ügyintézés igénybevétele és személyes ügyfélkapu nyitására feljogosító regisztráció iránti kérelmét, személyesen a személyi adat- és lakcímnnyilvántartás központi szervénél, vagy a körzetközponti feladatokat ellátó jegyző által működtetett okmányirodában, illetve kormányrendeletben meghatározott más hatóságnál formanyomtatvány (illetve elektronikus űrlap) kitöltésével nyújthatja be.

(2) Bármely természetes személy a központi rendszerben személyes ügyfélkapu létesítését kezdeményezheti. Ügyfélkapu csak akkor létesíthető, ha a használó egyértelműen hozzájárult ahhoz, hogy személyazonosító adatait a 7. § (1) bekezdésében meghatározott közigazgatási szerv, valamint a központi rendszer üzemeltetője a használó egyértelmű azonosításának biztosítása, illetőleg ellenőrzése céljából kezelheti. Amennyiben a használó adatai kezeléséhez történő hozzájárulását visszavonta, az ügyfélkaput haladéktalanul meg kell szüntetni és az adatokat törölni kell.

(3) Amennyiben a használó elektronikus aláíró eszközzel rendelkezik, és elektronikus aláírását ügyfélkapu nyitásához szükséges regisztráció céljára kívánja használni, a kérelem az ügyfél legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírásával ellátott elektronikus dokumentumban elektronikus úton is benyújtható a központi rendszer erre szolgáló levélcímére, mely a kormányzati portál kezdőlapjáról elérhető. A központi rendszer ebben az esetben az elektronikus aláírás tanúsítványának érvényességét ellenőrzi. Amennyiben az elektronikus aláírás tanúsítványa érvényes, a regisztrációról a központi rendszer elektronikus levélben küld visszaigazolást a regisztrációt kérő által megadott címre. Képviselési jogosultság igazolására az elektronikus aláírás ezen eljárásban csak abban az esetben használható, ha a tanúsítvány erre vonatkozó információt is tartalmaz.

8. §

(1) Az ügyfélkapu létesítéséhez a használó személyazonosságát a 7. § (1) bekezdésében meghatározott közigazgatási szervnél személyazonosításra alkalmas hatósági igazolvánnyal (személyazonosító igazolvány, útlevél, 2001. január 1. után kiállított vezetői engedély vagy kártya formátumú vezetői engedély) igazolja, és természetes személyazonosító, valamint lakcím adatait, illetve, amennyiben elektronikus úton kíván kapcsolatot tartani, elektronikus levélcímét adja meg. Az elektronikus levélcím érvényességéért a használó felel. A személyi adat- és lakcímn nyilvántartás hatálya alá nem tartozó külföldiek esetén az azonosítás az útlevél, valamint – ha azzal rendelkezik – a magyarországi tartózkodásra jogosító engedély alapján történik. A személyi adat- és lakcímn yilvántartás hatálya alá nem tartozó EGT tagállamok állampolgárainak azonosítása útlevél vagy más személyazonosításra alkalmas okmány alapján történik. A 7. § (1) bekezdésében meghatározott közigazgatási szerv az adatokat a használó hozzájárulása alapján a személyi adat- és lakcímn yilvántartásban, illetve a személyi adat- és lakcímn yilvántartás hatálya alá nem tartozó külföldiek esetén a központi idegenrendészeti nyilvántartásban ellenőrzi.

(2) A regisztrációt igénylő személyazonosítását követően az (1) bekezdésben meghatározott közigazgatási szerv a használót az (1) bekezdés szerinti adatokkal regisztrálja a központi rendszerben és felhasználói nevet, valamint egyszer használatos kódot képez számára, amelyet részére átad. A közigazgatási szerv az általa átvett regisztrációs kérelmeket havonta, postai úton a kormányzati portál üzemeltetőjéhez továbbítja irattározás céljából.

(3) A használó felhasználói neve és az egyszer használatos kód felhasználásával bejelentkezik a központi rendszerbe, és ott az ügyfélkapu megnyitásához szükséges, legfeljebb öt évig érvényes egyedi azonosítót képez. Az azonosítót a használó első alkalommal az egyszer használatos kódtól eltérő legalább hat legfeljebb tizenhat betűből és számból álló jelsorozat formájában határozza meg.

(4) Az egyedi azonosító a rögzítésétől számított öt évig, illetve a használó igénye esetén az általa meghatározott ennél rövidebb időtartamig érvényes. Az azonosító tulajdonosa annak, érvényességi ideje alatt a központi rendszernek a regisztrációs adatok karbantartására szolgáló, csak ezen azonosítókkal elérhető felületén az azonosítót megváltoztathatja. Ebben az esetben az érvényességi időtartam számítása a változtatás időpontjától számítandó. A határidő lejártakor a regisztráció során nyilvántartásba vett adatok automatikusan törlésre kerülnek.

(5) A használó regisztrációs adatai meghosszabbítását, illetve törlését a 7. § (1) bekezdésében meghatározott közigazgatási szerv előtt személyesen vagy az ügyfélkapun keresztül az erre vonatkozó kormányrendelet, illetve elektronikus aláírt elektronikus űrlapnak a központi rendszer részére történő eljuttatásával kérheti. Törlésre

irányuló kérelem esetén a hozzáférést haladéktalanul meg kell szüntetni, a regisztrált adatok visszaállíthatatlanul törlésre kerülnek. A törlés nem érinti a korábbi eljárások érvényességét.

(6) A regisztrált adatokban bekövetkezett változásokat a 7. § (1) bekezdésében meghatározott közigazgatási szerv előtt személyesen, vagy a központi rendszerben az ügyfélkapun keresztül lehet bejelenteni. Ennek elmulasztása esetén a használó – változás-bejelentési kötelezettsége teljesítéséig – az ügyfél-azonosítást igénylő elektronikus közigazgatási ügyintézésből, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatásból kizárható.

9. §

A használó több ügyfélkapu létesítését is kezdeményezheti, azonban személyenként csak egy ügyfélkapu létesítése díjmentes. Második és minden további ügyfélkapu létesítéséért kapunként az általános tételű eljárási illetékkel megegyező összegű regisztrációs díjat kell fizetni, mely összeg a regisztráló közigazgatási szerv bevételeit képezi.

Ideiglenes regisztráció

10. §

(1) A kormányzati portálon elérhető elektronikus regisztrációs űrlappal az elektronikus aláírással nem rendelkező személy – adatai kezeléséhez történő hozzájárulása alapján – előzetesen regisztrálható (ideiglenes regisztráció). A regisztrációs kérelmet a kormányzati portálhoz kell elektronikusan megküldeni. Az első alkalommal, elektronikus aláírás nélkül távolról elektronikusan bejelentkező személy részére a központi rendszer az ideiglenes azonosítót és a felhasználói nevet a kérelem benyújtását követő három munkanapon belül postai úton eljuttatja.

(2) Az ideiglenes regisztráció feljogosítja a regisztrációt kérőt a központi rendszer valamennyi azonosításhoz kötött – azonban elektronikus közigazgatási ügyintézés körébe nem tartozó – szolgáltatásának igénybevételére.

(3) Amennyiben az ideiglenes regisztrációval a használó olyan elektronikus közigazgatási ügyintézését kíván indítani, amelynek érdekében elektronikus közigazgatási ügyintézés biztosító közigazgatási szerv előtti személyes megjelenés szükséges, a regisztráció véglegesítése, a személyazonosság ellenőrzése az ügyfél igénye alapján az ügyintézés során szükséges személyes megjelenéshez kapcsolható. A regisztráció befejezése ebben az esetben meg kell előznie az érdemi ügyintézésnek. A végleges regisztrálás után a használó adatait az ideiglenes regisztrációból törölni kell.

(4) A használó a regisztrációt követően jogosult az ügyfél-azonosítást igénylő elektronikus közigazgatási ügyin-

tézis, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatások, illetőleg a 15. § (1) bekezdése szerinti szolgáltatás igénybevételére. Ez nem érinti az egyes szolgáltatások igénybevétele során a jogszabályban meghatározott adatok megadásának kötelezettségét.

(5) A használó a regisztrációt követően – amennyiben elektronikus levélcímét megadta elektronikus úton – megkapja a 18. § (2) bekezdés e) pontja szerinti, az általa elérhető szolgáltatásokat és azok igénybevételének szabályait rögzítő tájékoztatót. A központi rendszer az elektronikus közigazgatási szolgáltató rendszer technikai szabályainak megváltozásáról az ügyfelet ugyanilyen módon tájékoztatja.

A felhasználói név és jelszó kezelésére vonatkozó szabályok

11. §

(1) A használó a felhasználói nevet és a hozzá tartozó jelszót köteles megőrizni és titokban tartani. A jelszó elvesztése, jogosulatlan személy birtokába kerülése esetén a használó köteles írásban (postai úton, telefaxon vagy e-mail útján) – a regisztráció során megadott adatainak egyidejű megadása mellett – kérni jelszavának érvénytelenítését a kormányzati portál ügyfélszolgálatánál, vagy a 7. § (1) bekezdésében meghatározott közigazgatási szervnél. E kötelezettségét az ügyfélszolgálatnak történő telefonos bejelentéssel – az írásban történő bejelentés során kért adatainak megadásával egyidejűleg – is teljesítheti.

(2) A bejelentés kézhezvételét, illetve telefonon való bejelentést követően a központi rendszer a használó személyes ügyfélkapuját érvényteleníti. A szabályszerűen teljesített bejelentés elmulasztásából eredő károkért való felelősség a hatóságokra és a központi rendszer üzemeltetőjére nem hárítható át.

(3) A személyes ügyfélkapu érvénytelenítését követően, kérelemre a központi rendszer új felhasználói nevet és egyszer felhasználható jelszót képez. E kérelem elintézésének külön regisztrációs díja a mindenkor általános tételű eljárási illeték ötven százaléka.

(4) A szolgáltató a központi rendszer által átadott felhasználói név és a kérelemben szereplő adat azonosságát, illetve az elektronikus aláírás tanúsítványának érvényességét az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás igénybevételének biztosítása előtt ellenőrzi. Amennyiben az eljárás biztonsága megköveteli, kérheti az általa nyilvántartott és a központi rendszernek visszaküldött természetes személyazonosító adatok egyezőségének ellenőrzését. A központi rendszer ehhez a használó hozzájárulása alapján nyilvántartott adatokat használhatja fel, de csak az egyezés tényét küldheti meg a szolgáltatónak. Az ellenőrzés elmulasztása miatt

felmerülő károkért való felelősség a mulasztó szolgáltatót terheli.

(5) A központi rendszer és az adott elektronikus közigazgatási ügyintézés (elektronikus közigazgatási szolgáltatást) végző közigazgatási szerv közötti kapcsolat során képzett ideiglenes (tranzakciós) azonosítókat a kapcsolat lebontása után azonnal törölni kell, azok nem naplózhatók.

Kérelem elektronikus úton történő előterjesztése

12. §

(1) Az elektronikus úton előterjesztett kérelem elintézésére az Áe., illetőleg a vonatkozó egyéb jogszabályok rendelkezései irányadók.

(2) Az ügyfél elektronikus közigazgatási ügyintézés – eltérő jogszabályi rendelkezés hiányában – az 5. § (1) bekezdésében foglalt lehetőséget nem érintve, a központi rendszerben számára nyitott ügyfélkapun keresztül, a kérelem elektronikus űrlapon történő benyújtásával kezdeményezhet. A kérelem az ügyfél egyedi azonosítójának és titkos jelszavának megadását követően, az előírt elektronikus űrlap alkalmazásával nyújtható be.

(3) Elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás nyújtása keretében – a kérelemnek a közigazgatási szerv rendszerébe történő megérkezése után – az ügyfél automatikus módon visszaigazoló üzenetet kap, amely az üzenet megérkezésének nyugtázásán túl az ügyhöz rendelt egyedi azonosító jelet is tartalmazza. Ez az azonosító jel szolgál az illeték, illetve más díjak lerovása során az ügy azonosítására.

(4) A szolgáltató a hozzá beérkezett kérelmet automatikusan, megváltoztathatatlan formában rögzíti, feltüntetve azt az időpontot, amikor az az elektronikus közigazgatási szolgáltató rendszerben visszaigazolásra került. A kérelem előterjesztési időpontja az automatikusan létrehozott visszaigazolásban az érkeztetés időpontjaként megjelölt időpont. A kérelem kézbesítési időpontja az automatikusan generált visszaigazoló levél elküldésének időpontja, amennyiben az munkaidőre esik, egyébként az első soron következő munkanap. Az ügyfél kérheti, hogy a hatóság az ügyfél által megadott elektronikus levélcímre visszaküldje a vett kérelmet, és az ügyfél azt átviteli vagy egyéb technikai hiba esetén 2 napon belül az üzenetet korrigálhatja.

(5) Az ügyfélkapun keresztül szabályszerűen benyújtott kérelmet, ellenkező bizonyításig az ügyféltől származónak kell tekinteni, és az az írásos beadvánnyal megegyezően alkalmas az ügyfél nyilatkozatának bizonyítására. Az elektronikus aláírás tanúsítványának, illetve az egyedi azonosító és a titkos jelszó érvénytelenítése nem érinti azon elektronikus dokumentumok hitelességét, amelyek

azok érvényességi idején belül kerültek az elektronikus közigazgatási szolgáltató rendszerbe, kivéve, ha az ügyfél igazolja, hogy azok nem tőle származtak.

A határozat közlése

13. §

Ha a közigazgatási eljárás során közhiteles, papír alapú okirat kiadása szükséges és az ügyfél ezt elektronikus formában kérte, úgy az minősített elektronikus aláírással ellátott elektronikus dokumentumba foglalva adható ki, amennyiben arra a szolgáltató technikailag felkészült.

Fizetési kötelezettségek az elektronikus ügyintézés összefüggésében történő teljesítése

14. §

(1) Az illeték- vagy az igazgatási szolgáltatási díj megfizetésére kötelezett az eljárás megindításával összefüggésben keletkező fizetési kötelezettségét államigazgatási eljárási illeték esetében a Magyar Államkincstárnál vezetett eljárási illetékbevételei számla javára, igazgatási szolgáltatási díj esetében a vonatkozó jogszabályban megjelölt számla javára átutalással teljesíti. A banki átutalás „közlemény” rovatában, illetve a készpénzáttutalási megbízás befizetőazonosító rovatában fel kell tüntetni az eljáró szerv által adott ügyazonosító számot az eljárási illeték előzetes megfizetésének esetét kivéve. Lehetőség van az eljárási illeték előzetes – az eljárás megindítását (kérelem előterjesztését) megelőzően történő – megfizetésére készpénzáttutalási megbízással.

(2) Az ügyazonosító szám az eljárási illeték esetében a Magyar Államkincstár által kiadott, az eljáró szervet azonosító intézményazonosító számból és az eljáró szerv által megadott ügyszámból áll a Magyar Államkincstár által meghatározott formátum szerint. Az ügyazonosító az igazgatási szolgáltatási díj esetében az eljáró szerv által megadott szám.

(3) Az eljárási illeték előzetes megfizetését az eljárás megindításakor – a készpénzáttutalási megbízás feladóvényén szereplő „azonosító” szám (8 számjegyű azonosító), a megfizetett eljárási illeték összegének és a befizetés időpontjának feltüntetésével – közölni kell az eljáró szervvel.

(4) Az eljárási illetéket, ha azt az eljárás megindítását (kérelem előterjesztését) megelőzően nem fizették meg, illetve – ha az igazgatási szolgáltatási díjról szóló jogszabály másként nem rendelkezik – az igazgatási szolgáltatási díjat legkésőbb az ügyazonosító ügyfél általi megismerését követő munkanapon kell megfizetni.

(5) Amennyiben az illeték (igazgatási szolgáltatási díj) megfizetése a (4) bekezdésben meghatározott időpontig nem történt meg, akkor az eljáró szerv felhívja az ügyfelet, hogy nyolc napon belül fizesse meg az eljárásért fizetendő eljárási illetéket (igazgatási szolgáltatási díjat). A fizetési kötelezettség mértékéről, módjáról és határidejéről, valamint a mulasztás jogkövetkezményéről a hatóság a kérelmezőt egyidejűleg tájékoztatja.

(6) A Magyar Államkincstár az (1) bekezdés szerinti eljárási illeték befizetéseket a vonatkozó jogszabályok alapján tartja nyilván és kezeli. Az ügyazonosító számot tartalmazó befizetés megtörténtéről az ügyazonosító számot a megfizetett illeték összegét és az átutalás (befizetés) időpontját tartalmazó listát küld az eljáró közigazgatási szerv részére, mely a reá irányadó szabályok alapján az ügyfél által benyújtott hagyományos vagy elektronikus dokumentumra vagy űrlapra a befizetett összeget felvezeti.

(7) Az eljárási illeték előzetes megfizetésével indított ügyben az eljáró szerv a befizetés tényét a Magyar Államkincstár megkeresésével – a 8 számjegyű azonosító szám feltüntetése mellett – ellenőrzi. A Magyar Államkincstár a megkeresésre – a 8 számjegyű azonosító szám alapján – közli a megfizetett illeték összegét, a megfizetés időpontját és azt a tény, hogy az adott azonosító számra érkezett-e korábban megkeresés más szervtől. Az eljáró közigazgatási szerv nyilvántartást vezet az ügyfél által közölt 8 számjegyű azonosító számról, a megfizetett összeg nagyságáról, a befizetés időpontjáról. Ha a befizetés nem történt meg vagy a Magyar Államkincstár közli, hogy az azonosító számra más szervtől már érkezett megkeresés, akkor az eljáró szerv az (5) bekezdésben foglaltak értelemszerű alkalmazásával jár el.

(8) Ha a 3. § (3) bekezdése szerint kiadott jogszabály az ügyintézés jellegére, valamint az eljáró szerv (szolgáltató) működési feltételeire is tekintettel az igazgatási szolgáltatási díj fizetési kötelezettség esetén azt lehetővé teszi legkésőbb a közigazgatási eljárást lezáró határozat személyes átvételével egyidejűleg fizethető meg az igazgatási szolgáltatási díj a jogszabályban meghatározott módon.

Az elektronikus úton történő időpontfoglalás

15. §

(1) Amennyiben ennek technológiai feltételei adottak, a közigazgatási szerv az ügyfél személyes megjelenéséhez kötött hatósági ügyek intézését elektronikus úton történő előzetes ügyintézői időpontfoglalással segítheti elő. Az elektronikus úton történő előzetes időpontfoglalás lehetőségéről a közigazgatási szerv a 17. § (3) bekezdésében foglaltak szerinti tájékoztatót tesz közzé, a regisztrált ügyfelek – ideértve a 10. § szerinti ideiglenes regisztrációt is – számára pedig a tájékoztatóban megjelölt internetes

felületen hozzáférést biztosít az ügyintézői naptárhoz. A közigazgatási szerv köteles gondoskodni az ügyintézői naptár naprakész, folyamatos és hatékony ügyintézést biztosító aktualizálásáról.

(2) Az ügyfél benyújtott kérelmével egyidejűleg az elektronikus úton elérhető ügyintézői naptárban a rendelkezésre álló szabad időpontok közül megjelölheti, melyik ügyfélfogadási napon és időpontban kíván a közigazgatási szervnél ügyintézés céljából megjelenni.

(3) Ha az ügyfél részéről olyan körülmény merül fel, amely miatt a személyes ügyintézésre az időpontfoglalásban meghatározott időpontban nincs lehetősége, az ügyfél az időpontfoglalásban meghatározott időpont előtt legkésőbb 3 órával annak módosítását kezdeményezheti.

(4) Ha a közigazgatási szerv (az ügyintéző) részéről merült fel olyan akadály, melynek következtében az időpontfoglalásban meghatározott időpontban az ügyfelet nem tudja fogadni, úgy erről az ügyfelet az ügyfél által meghatározott időpont előtt legkésőbb egy munkanappal elektronikus levélben, illetőleg távbeszélő igénybevételével értesíti, s felhívja figyelmét az új időpontfoglalás lehetőségére. Az új időpontfoglalás rendjére a (2) bekezdésben foglalt rendelkezések megfelelően irányadóak.

III. Fejezet

A SZOLGÁLTATÓK FELADATAI

A szolgáltatások technológiai feltételrendszerének egységessége

16. §

(1) A jogbiztonság, a szolgáltatások megbízhatósága és az információk hitelességi követelményeinek maradéktalan teljesülése érdekében a jelen rendelet hatálya alá tartozó szolgáltatások egységes technológiai követelményrendszer alapján, annak a (3) bekezdésben foglaltak szerint előzetesen megfelelően nyújthatók.

(2) Az (1) bekezdés szerinti követelményrendszer magában foglalja:

a) a szolgáltatások nyújtásához igénybe vett informatikai eszközökkel, alkalmazásokkal, számítógépes programokkal;

b) a 3. § (3)–(4) bekezdése szerinti tájékoztatásokkal és azok hozzáférhetővé tételével;

c) az egyes szolgáltatások együttes működtetésének biztosíthatóságával;

d) az elektronikus úton benyújtott ügyiratok azonosító jelének készítésével kapcsolatos előírásokat, melyekre vonatkozó ajánlásokat az EKK a honlapján tesz közzé.

(3) A szolgáltatásnyújtás megkezdésének feltétele, hogy (1)–(2) bekezdés szerinti követelményeknek való megfelelést a jelen rendelet 23. §-ában foglaltak szerinti eljárásban előzetesen vizsgálatra és jóváhagyásra kerüljön. Az intézmény szakmai felügyeletét ellátó miniszter az informatikai és hírközlési miniszter, illetve a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter által kiadott előírásokkal, a vonatkozó hazai és nemzetközi szabványokkal, valamint az Európai Unió ajánlásaival összhangban:

a) meghatározza a (2) bekezdésben foglalt követelmények konkrét technológiai feltételrendszerét;

b) meghatározza az elektronikus úton benyújtott ügyiratok azonosítóinak készítéséhez, a különböző elektronikus közigazgatási ügyintézők, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatások együttműködéséhez szükséges feltételeket;

c) gondoskodik az e rendeletben foglalt technológiai követelményrendszernek való megfelelés vizsgálatáról, ennek alapján egyetértését adja a tervezett fejlesztéshez.

(4) Az engedélyt a fejlesztés megkezdésére, illetve a rendszerszerű működésre elektronikus vagy írásban kell megadni, melyet az Informatikai és Hírközlési Minisztériumnak és az Elektronikus Kormányzat Központnak tájékoztatásul nyolc napon belül meg kell küldeni.

(5) A kormányzati portálról elérhető elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás továbbfejlesztésének szakmai tartalmát úgy kell megtervezni, hogy ennek révén a szolgáltatás az 1. § (1) bekezdés a) és b) pontja szerinti valamennyi közigazgatási szerv számára igénybe vehető legyen, valamint az az állampolgárok magasabb színvonalú kiszolgálását, illetve feladataik magasabb szintű ellátását tegye lehetővé. A kormányzati portálon megjeleníthető fejlesztés akkor kezdhető meg, ha – a kormányzati portál működtetéséért felelős vezető nyilatkozata szerint – annak a kormányzati portálhoz való illesztése biztosítható. A továbbfejlesztés informatikai tartalmát a portál üzemeltető szervezetével folyamatosan egyeztetni kell.

A szolgáltató feladatai

17. §

(1) A szolgáltató:

a) elvégzi, illetve elvégezteti az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás igénybevételének biztosításához kapcsolódó technikai feladatokat, függetlenül a műveletek végrehajtásához alkalmazott módszertől és eszköztől, valamint az alkalmazás helyétől;

b) elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatás nyújtása érdekében

megállapodást köt a központi rendszer fenntartójával, melyben rögzítik a szükséges kapacitást, annak biztosításának feltételeit, illetve a megjelenítés tartalmi, adatbiztonsági követelményeit;

c) a központi rendszer üzemeltetőjével, mint adatkezelővel együttműködési megállapodást köt, amelyben a regisztrációs kérelemben adott hozzájárulás, illetve a közigazgatási szerv törvényben rögzített adatkezelési jogosultsága alapján szabályozzák a használók részére történő szolgáltatás nyújtásának és az adatkezelő megbízásából végzett adatfeldolgozási tevékenység, az adatok mozgásával kapcsolatos nyilvántartási és törlési tevékenység részletes feltételeit;

d) gondoskodik az általa azonosított használóknak a központi rendszerbe történő regisztrálásáról, adatkezelési hozzájárulásuknak a központi rendszer üzemeltetőjéhez irattározás céljából történő eljuttatásáról;

e) a használók számára elektronikus levélben és telefonon folyamatosan elérhető ügyfélszolgálatot üzemeltet;

f) az általa nyújtott elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatásokkal kapcsolatosan, folyamatosan biztosítja a felmerülő hibaelhárítási feladatok ellátását; és

g) saját feladatkörében gondoskodik az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatások használatával, a használók számára szóló tájékoztatással összefüggő feladatok ellátásáról.

(2) Az elektronikus közigazgatási ügyintézésrel összefüggésben a szolgáltató folyamatosan biztosítja:

a) az informatikai rendszerben bekövetkező események, műveletek, rögzítésre kerülő adatok naplózását és biztonságos tárolását (archiválását), és

b) ügyfélszolgálat működtetését.

(3) A szolgáltató az elektronikus közigazgatási ügyintézéséhez különösen a következő kapcsolódó információkat biztosítja az ügyfelek számára:

a) az elektronikus ügyintézési eljárás egyes lépéseinek közérthető magyarázatát, a formanyomtatványok, elektronikus űrlapok részletes kitöltési útmutatóját;

b) az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatások igénybevételét segítő útmutatót, dokumentumformátumokat;

c) az ügyfelet terhelő kötelezettségek és az ügyfelet megillető jogok gyakorolhatóságával kapcsolatos kitanítást;

d) a regisztrációs kérelem kitöltését segítő iránymutatást;

e) a regisztráció módosításának, megújításának kezdeményezésével kapcsolatos tudnivalókat; és

f) a vonatkozó jogszabályokról, jogorvoslati lehetőségekről való minden lényeges információt.

A kormányzati portált és az elektronikus kormányzati gerinchálózatot fenntartó szervezet feladatai

18. §

(1) A központi rendszer üzemeltetője, illetve fenntartója:

a) adatkezelőként felelős a regisztráció alapján nyilvántartott személyes adatok kezeléséért;

b) ellátja a külön jogszabályban meghatározott feladatokat; és

c) az e rendeletben meghatározott feltételek mellett, illetőleg az egyedileg megkötött szolgáltatási szerződésben foglaltak szerint együttműködik más szolgáltatókkal.

(2) A miniszter gondoskodik a központi rendszer üzemeltetéséről. E feladatkörében:

a) fenntartja és fejleszti az elektronikus kormányzat alap-infrastruktúráját képező nagy sebességű országos adattovábbító elektronikus kormányzati gerinchálózatot és az ahhoz csatlakozó központi közigazgatási szervek részére nagy sebességű internet-csatlakozást biztosít;

b) az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatást nyújtó, az elektronikus kormányzati gerinchálózatba be nem vont, a kormányzati informatika körébe nem tartozó helyi közigazgatási szervek, közintézmények, közfeladatot ellátó szervek számára az Informatikai Közháló igénybevételével vagy más, biztonságos adatátvitelt lehetővé tevő módon elérhetővé teszi az elektronikus kormányzati hálózattal való informatikai együttműködés feltételrendszerét;

c) fenntartja a kormányzati portált, lehetővé teszi a kormányzati portálon, mint személyes ügyfélkapun keresztül történő elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatást;

d) a kormányzati portál útján, a központi közigazgatási szervek közreműködésével biztosítja az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatások igénybevételét, valamint az interneten keresztült és más elektronikus fizetési módok igénybevételével a díj- és illetékfizetési kötelezettség teljesíthetőségét;

e) a kormányzati portálon elektronikus tájékoztató szolgáltatás nyújt, amely kiterjed

ea) a központi közigazgatási szervek által fenntartott honlapokon való információhoz jutás elősegítésére;

eb) a közigazgatási szervek feladat- és hatáskörének, illetékességi területének ismertetésére,

ec) az egyes elektronikus közigazgatási ügyintézési lehetőségek, valamint egyes elektronikus közigazgatási szolgáltatások elérhetőségéről, igénybevételének lehetőségéről és feltételrendszeréről való tájékoztatásra,

ed) a közigazgatási információs-keresőrendszerhez és a közigazgatási fogalomtárhoz való hozzáférés biztosítására, valamint a közérdekű információk lekérdezhetőségével, valamint a központi állami nyilvántartásokhoz történő hozzáféréshez kapcsolódó információkra, és

ee) a kormányzati tevékenységgel kapcsolatos friss hírek közzétételére;

f) a hatályos jogszabályok és a vonatkozó szabványok alapján, az e rendelet hatálya alá tartozó szolgáltatások megvalósítása során alkalmazható részletes követelményrendszert, csatlakozási felületet határoz meg és informatikai biztonsági mintaszabályzatot készít, melyeket a Kormányzati Informatikai Egyeztető Tárcaközi Bizottság egyetértésével tesz közzé a kormányzati portálon.

IV. Fejezet

AZ ELEKTRONIKUS ÜGYINTÉZÉS EGYENÉRTÉKŰSÉGI SZABÁLYAI

Az elektronikus és papír alapú dokumentumok egyenértékűségének biztosítása

19. §

(1) Az Áe. 41. § (1)–(2) bekezdése szerint az iratbetekintésre jogosultaknak az elektronikus dokumentumokba való betekintést és a másolatkészítést ugyanolyan feltételekkel kell biztosítani, mint a nem elektronikus úton kiállított dokumentumok tekintetében. A másolat készítésére jogosult az elektronikus dokumentumról – a vonatkozó előírások megtartása mellett – közhiteles, papír alapú másolatot kérhet, kivéve, ha ezt az elektronikus tartalom jellege nem teszi lehetővé.

(2) Ha az ügy elektronikus dokumentumait olyan közigazgatási szervhez vagy személyhez továbbítják, ahol az elektronikus dokumentumba való betekintés feltételei nem biztosíthatók, akkor az eljáró, szolgáltatást nyújtó közigazgatási szerv „az elektronikus dokumentumban foglaltakkal egyező tartalmú irat” záradékkal ellátott, papír alapú dokumentumot továbbít.

(3) Az elektronikus dokumentumról történő másolatkészítés során záradékban rögzíteni kell továbbá az elektronikus dokumentumra vonatkozó azon adatokat, amelyek az elektronikus dokumentumból egyébként nem állapíthatók meg.

Egyes elektronikus és papír alapú közigazgatási ügyintézés cselekményeinek összekapcsolása

20. §

(1) Amennyiben valamely közigazgatási hatósági eljárásban az elektronikus ügyintézés, e rendeletben foglalt feltételei teljeskörűen nem állnak fenn, de az ügyben eljáró közigazgatási szerv informatikai felkészültsége egyes eljárási cselekmények elektronikus úton való gyakorolhatóságát lehetővé teszi, úgy a 3. § (3) bekezdése alapján meg-

alkotandó jogszabályok biztosíthatják egyes elektronikus és papír alapú eljárási cselekmények összekapcsolását (összekapcsolás).

(2) Az összekapcsolás alapján történő ügyintézésre csak abban az esetben kerülhet sor, ha az ügyfél beadványát a jelen rendeletben foglaltak szerint az elektronikus közigazgatási szolgáltató rendszeren keresztül, illetve az 5. §-ban foglaltak szerint nyújtotta be. Az összekapcsolás alapján az ügyfél elektronikus formában előterjesztett kérelme és elektronikus formában tett nyilatkozatai – amennyiben azok a vonatkozó jogszabályi előírásoknak egyebekben megfelelnek – írásban benyújtott kérelemnek, illetőleg az eljárás során írásban tett nyilatkozatoknak minősülnek.

(3) A szolgáltató az (1) bekezdés szerinti jogszabályban meghatározott módon gondoskodik arról, hogy az ügyfél elektronikus úton tett nyilatkozata elektronikus, vagy a (2) bekezdés szerint papír alapú dokumentum formájában az ügy elintézésére jogosult közigazgatási szervhez kerüljön áttételre. Az ügyintézésre egyebekben a vonatkozó jogszabályi előírások irányadók.

V. Fejezet

AZ ELEKTRONIKUS SZOLGÁLTATÁSOKKAL KAPCSOLATOS GARANCIÁLIS SZABÁLYOK

Általános szabályok

21. §

(1) A biztonságos és átlátható ügyintézés érdekében a szolgáltatók az e rendeletben meghatározott feladataik ellátása során, a szolgáltatások nyújtása érdekében, kizárólag olyan informatikai rendszert vehetnek igénybe, amely biztosítja

a) a szolgáltatók egymás közötti és az ügyfelekkel való biztonságos kapcsolatát;

b) az adatvédelmi szabályoknak megfelelő adatkezelést;

c) a hiteles dokumentumcserét, az elektronikus dokumentumok sértetlenségét, megváltoztathatatlanságát;

d) az ügyiratokba való betekintést, azokról hiteles másolat készítését, visszakereshetőségét és azok külön jogszabályban meghatározott ideig történő megőrzését.

(2) A személyes adatok technikai védelmének biztosítása érdekében az adatkezelőnek, adatfeldolgozónak és a távközlési vagy informatikai eszköz üzemeltetőjének minősülő szolgáltató külön adatvédelmi szabályzatot köteles elfogadni, és az adatvédelmi nyilvántartásba szükség esetén bejelentkezni. Az e követelményeknek való megfelelés az adott szolgáltatás akkreditációjának előfeltétele.

(3) Az ügyfélkapu létesítéséhez biztosított egyedi felhasználói név és jelszó az ügyfél hozzáférése kizárólagos-

ságának biztosítására szolgál, azt a központi rendszer üzemeltetője számára is hozzáférhetetlen, változtatás lehetőségét kizáró módon kell tárolni. Ezen azonosító felett – e rendeletben foglalt eltérésekkel – kizárólag az ügyfélkapu birtokosa rendelkezik.

(4) A központi rendszer használata alapján nem készíthetők felhasználói profilok, a központi rendszer és az egyes ügyintézési eljárások közötti tranzakciókat azok lezárulta után azonnal törölni kell.

A szolgáltatás biztonsága

22. §

(1) A szolgáltatók az általuk működtetett, elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatást lehetővé tevő informatikai rendszer (a továbbiakban: informatikai rendszer) és az eljárások vonatkozásában:

a) biztosítják, hogy a szolgáltatás nyújtásához igénybe vett közreműködő szervezetek megfelelő szakmai képzettséggel és gyakorlati felkészültséggel rendelkezzenek;

b) biztosítják, hogy a nyújtott szolgáltatás igénybevétele az ügyfelek, illetőleg más szolgáltatók számára folyamatosan elérhető legyen;

c) a szolgáltatás nyújtásához kizárólag olyan, a vonatkozó szabványoknak és műszaki előírásoknak megfelelő megbízható informatikai rendszereket és termékeket használnak, amelyek

ca) külső beavatkozástól védettek,

cb) biztosítják az általuk támogatott folyamatok műszaki és titkosítási védetségét,

cc) támogatják az informatikai rendszerekben tárolt adatok archiválását,

cd) megakadályozzák az adatvesztést vagy adatok jogszerűtlen megváltoztatását,

ce) biztosítják, hogy a rendszerben kizárólag a szolgáltató részéről erre feljogosított személyek végezzenek bejegyzéseket és változásokat, valamint azt, hogy a biztonsági előírásokat veszélyeztető műszaki változások e személyek számára érzékelhetővé váljanak.

(2) A szolgáltatók a 18. § (2) bekezdés f) pontja szerint megállapított és közzé tett részletes követelményeknek megfelelően szabályzat készítésére kötelesek. Az informatikai biztonsági szabályzatban foglaltak megszegése esetén a szolgáltató az ügyfelek, illetőleg más szolgáltatók felé a polgári jog általános szabályai szerint felel.

(3) Amennyiben a szolgáltató ellenőrzése alatt álló informatikai rendszerben

a) átmeneti üzemzavar merül fel, úgy a szolgáltató az ügyfelet elektronikus levélben – az üzemzavar kezdő és megszűnési időpontjának megjelölésével – az üzemzavar elhárítását követő huszonnégy órán belül tájékoztatja az üzemzavar tényéről. Ha a szolgáltató informatikai rend-

szerének átmeneti meghibásodása vagy egyéb technikai ok miatt ezen időszakban nem volt képes elektronikus dokumentumot fogadni, a szolgáltató az erről való tájékoztatással egyidejűleg az ügyfelet egyes eljárási cselekmények megismétlésére hívhatja fel. Az üzemzavar időtartamát a határidők számítása szempontjából figyelmen kívül kell hagyni;

b) tartós (legalább öt napon át tartó) üzemzavar merül fel, úgy a szolgáltató a következő munkanapon az ügyfelet erről könyvelt postai küldeményben értesíti, s tájékoztatja arról, hogy az ügyintézésre a hagyományos (írásbeli) eljárási módot lehet alkalmazni. Az üzemzavar keletkezésétől az arról szóló értesítésnek az ügyfél részére történő kézbesítéséig tartó időszakot a határidők számítása szempontjából figyelmen kívül kell hagyni. Az üzemzavar elhárítása után ennek tényéről az ügyfelet a hatóság elektronikus úton értesíti.

(4) A központi rendszerben bekövetkezett üzemzavarról, amennyiben az egy órát meghaladóan akadályozta az ügyfél és az elektronikus közigazgatási ügyintézés biztosító közigazgatási szervek kapcsolattartását, a központi rendszer a zavar kezdő és záró időpontjának megjelölésével elektronikus értesíti a szolgáltatókat és a kormányzati portál nyitólapján feltüntetett hirdetmény útján az elektronikus közigazgatási ügyintézés igénybe vevőket. A hirdetményt az üzemzavar megszűntétől számított nyolc napig kell megjelentetni.

(5) Amennyiben az ügyfél az elektronikus kapcsolattartáshoz az általa igénybe vett, nem saját ellenőrzése alatt álló informatikai rendszer üzemzavara miatt eljárási határnapot, határidőt mulaszt, úgy az Áe. szabályai szerinti igazolási kérelem benyújtásának van helye.

A szolgáltató rendszerek alkalmassági szempontjai, akkreditációs eljárás

23. §

(1) A megfelelés, együttműködési képesség vizsgálatát (a továbbiakban: akkreditáció) a szolgáltatást megvalósítani kívánó közigazgatási szerv a tervezett szolgáltatás szakmai felügyeletét ellátó miniszternél kérelmezi. A tervezett, illetve elkészült szolgáltatás az e rendeletben foglalt követelmények szerinti megfelelésének vizsgálatát az EKK és az informatikai-és hírközlési miniszter által, arányos kiválasztás alapján megbízott szakértőkből álló csoport (a továbbiakban: akkreditációs csoport) alapozza meg, mely a vizsgálatról jegyzőkönyvet készít, amely tartalmazza az informatikai rendszer (az alkalmazás) alkalmasságára vonatkozó szakértői véleményt.

(2) Az akkreditációs csoport a szolgáltatásnyújtási tevékenységgel kapcsolatban vizsgálja, hogy a szolgáltató rendelkezik-e a működéshez szükséges személyi, szak-

mai, tárgyi, intézményi és jogi feltételekkel. Az akkreditációs csoport eljárása során különösen az alábbiakat vizsgálja:

a) a kérelmező szolgáltató szervezeti felépítését, szervezeti, működési és eljárási szabályait, a jogszabályban előírt szabályzatok meglétét és azok megfelelőségét;

b) más szolgáltatókkal való együttműködési, szerződési feltételeit;

c) a szolgáltatás nyújtásában közreműködő személyek és szervezetek szakmai képzettségét, gyakorlati felkészültségét;

d) működő minőségbiztosítási és irányítási rendszer meglétét vagy annak tervezetét;

e) a szolgáltató által használt, vagy használni kívánt informatikai eszközöket és rendszereket, azok más szolgáltatók rendszereivel és eszközeivel való együttes működtetés követelményének való megfelelést;

f) a szolgáltatások nyújtását végző szervezeti egységek a szolgáltató szervezetén, működési rendjén belüli elkülönülését;

g) a tervezett, illetve megvalósított alkalmazás (rendszer)

ga) ügyfél-, illetve operátoroldali használhatóságát,

gb) a kiegészítő információk, a sűgórendszer pontosságát, célszerűségét,

gc) reakcióidejét,

gd) folyamatos működtetését biztosító szerződés meglétét.

(3) Az akkreditációs csoport szakértői véleménye alapján a szakmai felügyeletet ellátó miniszter határoz az informatikai rendszer (alkalmazás) alkalmasságáról. Az akkreditáció időpontját, eredményét a szolgáltatás (internetes) adatlapján fel kell tüntetni. Az akkreditáció költségei a fejlesztés részét képezik.

(4) Az EKK és a kormányzati portál üzemeltetője a felhasználói vélemények alapján folyamatosan figyelemmel kíséri az egyes alkalmazások használhatósági fokát, és indokolt esetben javaslatot tesz a szolgáltatás szakmai felügyeletét ellátó miniszter részére az akkreditáció hivatalból történő megismétlésére.

VI. Fejezet

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

24. §

(1) A miniszter e rendeletbe foglalt jogait, ahol e rendelet külön nem említi, a szolgáltató állammal összefüggő feladatainak ellátásával megbízott politikai államtitkár, mint kormány megbízott gyakorolja.

(2) Jelen rendelet alkalmazása során a Belügyminisztérium Központi Adatfeldolgozó, Nyilvántartó és Választási Hivatala által létrehozott – legalább e rendelet 2. számú mellékletében rögzített szolgáltatásokat tartalmazó – Internetes Közigazgatási Szolgáltató Rendszer (XR) akkreditált szolgáltatásokat nyújtó rendszernek minősül.

(3) E rendelet – a (4) bekezdésben foglaltak kivételével – a kihirdetését követő 30. napon lép hatályba.

(4) E rendelet 7. § (3) bekezdése és 14. §-a 2004. szeptember 30-án lép hatályba.

Módosuló jogszabályok

25. §

A Miniszterelnöki Hivatalról szóló 148/2002. (VII. 1.) Korm. rendelet (a továbbiakban: MR) 1. számú melléklete:

(1) a II. címben szereplő felsorolás a következő d) ponttal egészül ki:

[A miniszter]

„d) ellátja a külön jogszabályban meghatározott, a központi kormányzati informatikára vonatkozó ellenőrzési és koordinációs feladatokat.”

(2) a III. címben szereplő felsorolás d) pontja helyébe a következő szövegrész lép:

[A miniszter a szolgáltató állam, a kormányzati informatika általános feladatai és az elektronikus kormányzás kialakítása körében]

„d) kialakítja és továbbfejleszti a kormányzati elektronikus ügyintézés rendszerét, ennek során gondoskodik arról, hogy működő elektronikus közigazgatási szolgáltatások továbbfejlesztésére költségvetési források csak akkor használhatóak fel, ha a tervezett továbbfejlesztés révén a szolgáltatás valamennyi központi kormányzati szerv számára igénybe vehetővé válik, s az az állampolgárok magasabb színvonalú kiszolgálását, illetve feladataik magasabb szintű ellátását teszi lehetővé.”

(3) az V. cím 1. pontjának e) alpontja helyébe a következő szöveg lép:

[1. A miniszter feladatkörében a kormány megbízott]

„e) egyetértési jogot gyakorol a modern szolgáltató állam eszközzrendszerének megteremtése szempontjából – a 2. pontban meghatározott kivétellel – az elfogadott éves költségvetés keretein belül a központi közigazgatási szervek és területi szervei informatikai stratégiája, éves informatikai beruházási költségvetése, üzemeltetési költségvetése, ezek módosítása tekintetében és a végrehajtáshoz szükséges rendszer megvalósítására, pályázatok kiírására és elbírálására irányuló döntéseknél, kivéve, ha a beruházás, illetve szolgáltatásvásárlás értéke a mindenkori nemzeti közbeszerzési értékhatárt nem haladja meg.”

26. §

(1) Az egyéni vállalkozói igazolványról szóló 129/2000. (VII. 11.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Evr.) 14. § (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép: „14. §-ának (1) A Hivatal az egyéni vállalkozói igazolvánnyal rendelkező vállalkozók központi nyilvántartásából (a továbbiakban: központi nyilvántartás) megkeresésre vagy internetes közigazgatási szolgáltató rendszeren keresztül egyedi vagy csoportos adatszolgáltatást teljesít. Az adatszolgáltatási kérelem adattartalmát a 4. számú melléklet tartalmazza.”

(2) Az Evr. 14. §-ának (3) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(3) Az adatszolgáltatás teljesíthető papíron, mágneses adathordozón, közvetlen hozzáférés biztosításával vagy elektronikus közigazgatási szolgáltatás igénybevételével.”

(3) Az Evr. a jelen rendelet 1. számú mellékletében szereplő melléklettel egészül ki.

Felhatalmazó rendelkezések

27. §

Felhatalmazást kap a belügyminiszter, hogy az okmányirodák és a személyiadat- és lakcímnnyilvántartás központi szervének közreműködésével történő regisztrációs eljárás részletes szabályait megállapítsa.

A miniszterelnök helyett:

Kiss Péter s. k.,
a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

1. számú melléklet a 184/2004. (VI. 3.) Korm. rendelethez

[4. számú melléklet a 129/2000. (VII. 11.) Korm. rendelethez]

Kérelem
az egyedi, csoportos adatszolgáltatáshoz (elektronikus űrlap)

I. Az adatszolgáltatást kérelmező

1. Neve, lakóhelye/székhelye
2. Jogi személy képviselőjének neve, lakóhelye

II. Egyedi adatszolgáltatáshoz

1. A vállalkozó neve
2. A vállalkozó székhelye
3. A vállalkozó egyéb ismert adatai

III. Csoportos adatszolgáltatáshoz

1. Csoportképző ismérvek

IV. Az igényelt adatszolgáltatás típusa

1. Kivonat (összes nyilvános aktuális adat)
2. Jegyzék (elektronikus nyilvántartásban szereplő aktuális és történeti adatok listája)
3. Igazolvány adatok (érvényes vállalkozói igazolványban szereplő adatok)

Figyelem! Az egyéni vállalkozói igazolvánnyal rendelkezők központi nyilvántartása teljeskörűen 2002. július 1-jétől tartalmazza az egyéni vállalkozók adatait.

*2. számú melléklet
a 184/2004. (VI. 3.) Korm. rendelethez*

**Az internetes közigazgatási szolgáltató
rendszeren (XR) keresztül elérhető hatósági ügyek
és támogatott közigazgatási szolgáltatások**

I. HATÓSÁGI ÜGYEK

1. Egyéni vállalkozó igazolvány ügyek
 - a) Egyéni vállalkozói igazolvány pótlása
 - b) Adatváltozás bejelentése
 - c) Egyéni vállalkozói igazolvány cseréje
 - d) Hatósági bizonyítvány kiadása a vállalkozói igazolvány adatairól
2. Anyakönyvi ügyek
 - a) Születési anyakönyvi kivonat igénylése
 - b) Házassági anyakönyvi kivonat igénylése
 - c) Halotti anyakönyvi kivonat igénylése
 - d) Hatósági bizonyítvány igénylése
3. Lakcímigazolvány ügyek
 - a) Lakcímbejelentés
 - b) Lakcímigazolvány igénylése
 - c) Lakcímigazolvány cseréje
 - d) Lakcímigazolvány pótlása
4. Vezetői engedély ügyek
 - a) Nemzetközi vezetői engedély igénylése
5. Közlekedési igazgatási ügyek
 - a) Járműkísérő-lapok igénylése
 - b) Járművek forgalomba helyezése (várhatóan 2004 második félévétől)
6. Mozdulásban korlátozott személyek parkolási igazolvány ügyei (várhatóan 2004 második félévétől)
 - a) Parkolási igazolvány igénylése
 - b) Parkolási igazolvány cseréje
 - c) Parkolási igazolvány pótlása
 - d) Adatváltozás bejelentése
 - e) Adatszolgáltatás a parkolási igazolvány nyilvántartásból

**II. A KÉRELEM BENYÚJTÁSÁNAK
TÁMOGATÁSA ÉS IDŐPONTFOGLALÁS
BIZTOSÍTÁSA AZ XR ÁLTAL TÁMOGATOTT
ÜGYFAJTÁKHOZ**

**III. ELEKTRONIKUS TÁJÉKOZTATÓ
SZOLGÁLTATÁSOK**

1. Általános tájékoztatás
2. Ügyfajtankénti tájékoztatás
3. Virtuális ügyfélszolgálatok tájékoztató felülete
4. Időpontfoglalás az okmányirodákban intézhető ügyekhez

**A Kormány
185/2004. (VI. 3.) Korm.
rendelete**

**a mezőgazdaságban felhasznált gázolaj utáni
jövedéki adó visszatérítés feltételeiről és szabályairól
szóló 216/1997. (XII. 1.) Korm. rendelet
módosításáról**

A Kormány a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXCVII. törvény (a továbbiakban: Jöt.) 129. §-a (1) bekezdésének a) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendeli el:

1. §

A 216/1997. (XII. 1.) Korm. rendelet 4. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„4. § (1) A jövedéki adó visszatérítés feltétele, hogy a jogosult a gázolaj vásárlásáról vagy a gépi bér munka-szolgáltatás igénybevételéről saját nevére szóló számlával, továbbá a 3. § szerinti igazolással rendelkezzen. A gépi bér munka-szolgáltatás igénybevétele esetén a bér munkát végző által kibocsátott számlán elkülönítetten kell, hogy szerepeljen a tényleges üzemanyag-felhasználás mértéke és összege.

(2) A jogosult az (1) bekezdés szerinti számlán feltüntetett üzemanyag-mennyiségre a számlán feltüntetett teljesítés időpontjában (egyszerűsített számla esetében a számla kiállításának napján) hatályos jövedéki adómértékkel számított adót igényelheti vissza.

(3) A gázolaj beszerzése csak adóraktári, jövedéki vagy működési engedéllyel rendelkező forgalmazóktól történhet.”

2. §

E rendelet a kihirdetését követő 5. napon lép hatályba, rendelkezését a hatálybalépésének napját követően keletkező adóvisszaigénylési jogosultság érvényesítése tekintetében kell alkalmazni.

A miniszterelnök helyett:

Kiss Péter s. k.,
a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

A Kormány tagjainak rendeletei

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 94/2004. (VI. 3.) FVM rendelete

a szőlő és bor származási bizonyítványok kiadásának rendjéről

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (a továbbiakban: Btv.) 57. § (1) bekezdésének i) pontjában kapott felhatalmazás alapján – a 8. § (2) bekezdése vonatkozásában a pénzügyminiszterrel egyetértésben – a következőket rendelem el:

1. §

(1) A szőlő származási bizonyítványának kiadását a termelő kérheti az *1. számú melléklet* szerinti kérelemnek a hegybíróhoz történő benyújtásával.

(2) A származási bizonyítvány kérelemhez mellékelni kell a mázsajegyet, a felvásárlási jegyet vagy átvételi elismervényt, illetve a termelő nyilatkozatát, hogy a szőlőt maga dolgozza fel. Ha a kérelemhez nem mellékeltek ezeket az iratokat, a származási bizonyítványt nem lehet kiadni.

(3) A szőlő származási bizonyítványát a *2. számú melléklet* szerinti tartalommal három eredeti példányban kell kiadni. Az első, hologrammal ellátott eredeti példány, a feldolgozóé – illetve saját bor előállítása esetén a szőlőtermelőé –, amelynek alapján a hegybíró kiadja a bor származási bizonyítványát. A második példány – amit a pincekönyvhöz kell mellékelni – szintén a feldolgozóé, a harmadik pedig a termelőé.

(4) A külön jogszabály szerinti adómentes bor előállításához szükséges szőlő származási bizonyítványnak csak a második és harmadik példányát lehet kiadni, az első példány a hegybírónál marad. A második példány az adómentes bor előállítására felhasznált szőlő igazolására is szolgál.

(5) Ha a származási bizonyítvány elvesz vagy megsemmisül, az eredetivel azonos adattartalommal és számon, hologram nélküli másolat adható ki „hiteles másolat” rájegyzés feltüntetésével; erről jegyzőkönyvet kell felvenni.

2. §

(1) A bor származási bizonyítványának kiadására irányuló kérelmet a *3. számú melléklet* szerinti nyomtatványon kell a hegybíróhoz benyújtani. A bor első származási bizonyítványára irányuló kérelemhez mellékelni kell a

szőlő származási bizonyítvány első (hologramos) példányát.

(2) Védett eredetű bor származási bizonyítványára irányuló kérelmet a hegybíró a javaslataival ellátva megküldi a származási bizonyítvány kiadására hatáskörrel rendelkező hegyközségi tanács titkárának.

(3) Adómentes bor előállítása esetén bor származási bizonyítvány nem adható ki.

3. §

(1) A bor származási bizonyítványát a hegybíró, illetve a hegyközségi tanács titkára a *4. számú melléklet* szerinti tartalommal adja ki. A bor származási bizonyítványon az adatok csak nyomtatott formában szerepelhetnek.

(2) Ha a kérelemben feltüntetett adatok nem felelnek meg a valóságnak, továbbá ha a hegyközségi tag az adatszolgáltatási és járulékfizetési kötelezettségének nem tett eleget, a származási bizonyítvány kiadása iránti kérelmet alakszerű határozattal el kell utasítani.

(3) Kérelemre a származási bizonyítvány eredeti példányáról a hegybíró, illetve a hegyközségi tanács titkára hiteles másolatot készíthet és adhat ki.

4. §

(1) A must, illetve a bor javítása esetén a bor származási bizonyítványon fel kell tüntetni a javítás előtti és a javítást követő cukor- és savtartalmat.

(2) A bor származási bizonyítványának kiállításánál az azonos fajtájú, minőségű és azonos termőhelyen termett szőlő származási bizonyítványai összevonhatók az eredeti szőlő származási bizonyítványok egyidejű bevonásával. Több szőlő származási bizonyítvány alapján egy bor származási bizonyítvány is kiadható.

5. §

A származási bizonyítvány kiadásáról a hegybíró, illetve a hegyközségi tanács titkára nyilvántartást vezet.

6. §

(1) A saját termésű és vásárolt a szőlőre a származási bizonyítvány iránti kérelmeket – a (2) bekezdésben foglalt kivétellel – a szüret befejezését követő 8 napon belül, de legkésőbb november 30-ig kell benyújtani. Kivételesen november 30. utáni szüret esetén (pl. jégborra alkalmas szőlő szüretelése), a kérelmet a szüret befejezését követő 8 napon belül kell benyújtani.

(2) Aki a származási bizonyítvány kérelem benyújtására az (1) bekezdésben meghatározott határidőt elmulasztja, a

8. § (2) bekezdése szerinti igazgatási szolgáltatási díj kétszeresét kell fizetnie.

(3) A szőlő származási bizonyítvány kiadását követő év március 31-ig a bor származási bizonyítvány kiadására fel nem használt szőlő származási bizonyítványt a hegybírónak át kell adni, aki azt érvényteleníti, és erről a felhasználás elmaradásának okát tételesen tartalmazó jegyzőkönyvet készít. Szőlő származási bizonyítványt csak annak a termelőnek lehet kiadni, aki az előző évi szőlő származási bizonyítványaival elszámolt, és adatszolgáltatási kötelezettségének eleget tett.

(4) A kiadott szőlő származási bizonyítványokról a szüretet követő év március 31-éig a hegybírónak összesítést kell készítenie.

7. §

(1) Szőlő borászati célú felhasználása esetén a szőlő származási bizonyítványt érvényteleníteni kell.

(2) Borászati célú felhasználásnak minősül a cefre, a zúzott szőlő előállítása, must készítése, a sűrített és töményített must készítése, a sűrített és töményített must előállítása függetlenül attól, hogy a keletkezett termék végfelhasználása milyen irányú lesz.

8. §

(1) A nem hegyközségi területéről származó szőlőre, illetve borra vonatkozó származási bizonyítványt a szőlészeti és borászati adatszolgáltatás rendjéről szóló rendelet szerinti illetékes hegyközségek hegybírója adja ki.

(2) Nem hegyközségi tag származási bizonyítványának kiállításáért a 61/1998. (XII. 17.) FVM rendeletben meghatározott igazgatási szolgáltatási díjat kell fizetni.

9. §

(1) A feldolgozónak a más hegyközség területéről, más tagállamból vagy harmadik ország területéről történő szállítás esetén a bor mennyiségét az átvételt követő 15 napon belül a származási bizonyítvány vagy szállítási okmány bemutatásával a borászati üzem helye szerinti illetékes hegybírónak be kell jelentenie.

(2) Nem Magyarországról származó szőlőből készült bor származási bizonyítványát az előállítást végző borászati üzem helye szerint illetékes hegybíró állítja ki, a szőlő szállítási okmánya alapján. A származási bizonyítványon fel kell tüntetni a szőlő származási helyét, továbbá a természetes alkoholtartalmát.

(3) Exportra, illetve más tagállamba szállított szőlő származási bizonyítványát, illetve cefre, must, törkölyös must, hordós bor szállításánál a bor származási bizonyítványát csatolni kell a kísérő okmányhoz.

10. §

(1) A szőlő származási bizonyítványt a hegybírónak, a szőlőt feldolgozó borászati üzemnek és a szőlőtermelőnek 5 évig meg kell őriznie.

(2) A bor származási bizonyítványát csatolni kell a forgalomba hozatali engedélykérelemhez. A bor származási bizonyítványában foglaltaknak a mennyiség és a bor megjelölése tekintetében egyeznie kell a forgalomba hozatali engedélykérelemben szereplő adatokkal. Származási bizonyítvány hiányában a forgalomba hozatali engedély nem adható ki.

(3) Bor továbbfeldolgozása esetén a továbbfeldolgozás helye szerint illetékes hegybíró az átvett bor származási bizonyítványának hiteles másolatát köteles megküldeni a bor származási bizonyítványát kiadó hegybírónak, aki ellenőrzi, hogy az adatok a valóságnak megfelelnek-e. Ha az adatok nem valósak, a hegybíró a bor származási bizonyítványának visszavonásáról határoz, amit az OBI-val, a feldolgozás helye szerint illetékes hegybíróval, valamint annak Áe. szerinti felettes szervével közöl.

(4) A borvidéki régió területéről származó m.t. minőségi bor származási bizonyítványát a borvidéki rendtartásban meghatározott hegyközségi tanács titkára adja ki.

11. §

Tokaji borvidékről származó szőlő, must és bor kiszállítására vonatkozó bejelentés tényét a hegyközségi tanács titkára a származási bizonyítványon igazolja.

12. §

A szőlő származási bizonyítványára vonatkozó rendelkezéseket kell alkalmazni, ha a szőlőt vagy mustot nem borkészítésre használják fel.

13. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény végrehajtásáról szóló 106/1997. (XII. 19.) FM rendelet 12–16. §-ai hatályukat veszítik.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges szabályokat állapítja meg:

– a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről.

Dr. Németh Imre s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter

1. számú melléklet a 94/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez**Szőlő származási bizonyítvány kérelem**

Hegyközségi Tanács:	
Hegyközség:	
A termelő nyilvántartási száma:	A felvásárló nyilvántartási száma:.....
Neve:	Neve:
Címe:	Címe:
	A felvásárló adószáma/adóazonosító jele:

A kérelem aláírásával a termelő azt igazolja, hogy a felvásárlásra felkínált termék a kérelemben feltüntetett ültetvény(ek)ről származik, és a feltüntetett minőségi kategóriának megfelel.

	Település dűlő/helyrajzi szám	Terület (ha)	Szőlőfajta	Mustfok	Minőségi kategória	Mennyiség (q)
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Kérelem célja¹:

Megjegyzés:

.....

származási bizonyítvány kérelmező aláírása

¹ Kérelem célja: szőlő eladás felvásárlónak (2), saját feldolgozás áruterelés céljára (3), szőlőtermelő adómentes bor előállítás (4), tagállami kiszállítás (5), export (6).

2. számú melléklet a 94/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez**Szőlő származási bizonyítványa**

Hegyközségi Tanács:	Hegyközség:
A termelő nyilvántartási száma:	
A termelő neve:	Aláírása:
A felvásárló nyilvántartási száma:	A felvásárló adószáma/adóazonosító jele:
A felvásárló neve:	Aláírása:
A szőlőfeldolgozó nyilvántartási száma:	A szőlőfeldolgozó adószáma/adóazonosító jele:
A szőlőfeldolgozó neve:	Aláírása:

A kérelem aláírásával a termelő azt igazolja, hogy a felvásárlásra felkínált termés a kérelemben feltüntetett ültetvény(ek)ről származik, és a feltüntetett minőségi kategóriának megfelel.

	Település dűlő/hely-rajzi szám	Terület (ha)	Szőlőfajta	Mustfok	Minőségi kategória	Mennyiség (q)
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

A fenti tételekre a kérelem alapján a számú szőlő származási bizonyítványt célra kiadtam és nyilvántartásba vettem.

Megjegyzés:

Kelt:, év hó nap.

.....
a hegybíró aláírása
P. H.

3. számú melléklet a 94/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez**Bor származási bizonyítvány kérelem**

Hegyközségi Tanács:

Hegyközség:

A termelő nyilvántartási száma:

A felvásárló nyilvántartási száma:

A felvásárló adószáma/adóazonosító jele:

Neve:

Neve:

Címe:

Címe:

Aláírása:

Aláírása:

A KÉRELMEZETT TÉTEL MEGNEVEZÉSE:

Termék típusa²:

Évjárat:

Szín:

Minőség:

Mennyiség:

hl

Bor készülségi foka³:Származási bizonyítvány kiadás célja⁴:

Származási ország:

A tárolás helye:

A mustjavításhoz felhasznált anyag megnevezése mennyisége a javított mustfok

A must/bor eredeti savtartalma: módosítás utáni savtartalma:

Bor édesítéshez felhasznált anyag megnevezése: mennyisége:

Tétel	Bevonandó szárm. biz. száma	Település dűlő/hrszt.	Szőlőfajta	Minőség	Mustfok MM°	Mennyiség (hl)

A táblázat pótlapon folytatható. A kérelemhez mellékelni kell a felsorolt származási bizonyítványokat is.

Megjegyzés:.....

Kelt: év hó nap

.....
származási bizonyítvány kérelmező aláírása² Termék típusa: tartósított must (1), must sűrítvény (2), finomított must sűrítvény (3), bor (4), szénsavas bor (5), likőrbor (6), ízesített bor (7)³ Bor készülségi foka: törkölyös must (1), must (2), seprős újbor (3), egyszer fejtett bor (4), kétszer fejtett bor (5), sűrítvény (6)⁴ Származási bizonyítvány kiadás célja: pincébe betárolt (1), értékesítés továbbfeldolgozás céljából (2), export (3), forgalomba hozatali engedély kiadásához (4)

4. számú melléklet a 94/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez**Bor származási bizonyítványa**

Hegyközségi Tanács:

Hegyközség:

Adószám/adóazonosító jel:

Adószám/adóazonosító jel:

A termelő nyilvántartási száma:

A felvásárló nyilvántartási száma:

Neve:

Neve:

Címe:

Címe:

Aláírása:

Aláírása:

A KÉRELMEZETT TÉTEL MEGNEVEZÉSE:

Termék típusa:

Évjárat:

Szín:

Minőség:

Mennyiség:

hl

Bor készülségi foka:

Származási ország:

A tárolás helye:

*A mustjavítás: eredeti átlag mustfok

javítás utáni mustfok:

*A must/bor eredeti savtartalma:

módosítás utáni savtartalma:

*Bor összes alkoholtartalma: javítás előtt

javítás után:

Tétel	Bevont szárm. biz. száma	Település dűlő/hrszt.	Szőlőfajta	Minőség	Mustfok MM°	Mennyiség (hl)

A táblázat pótlapon folytatható. A kérelemhez mellékelni kell a felsorolt származási bizonyítványokat is.

A fenti tételekre a /..... sorszámú bor származási bizonyítvány kiadását javaslom/
származási bizonyítványt célra kiadtam és nyilvántartásba vettem.

Megjegyzés:

Kelt:, év hó nap.

P. H.

.....
a hegybíró aláírása

A hegyközség javaslatával egyetértek, jogkörömnél fogva a származási bizonyítványt kiadtam és nyilvántartásba vettem.

Kelt:, év hó nap.

P. H.

.....
Hegyközségi Tanács titkára

* Termék javítás esetén kell kitölteni.

4. számú melléklet a 94/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez**Bor származási bizonyítványa**

Hegyközségi Tanács:

Hegyközség:

Adószám/adóazonosító jel:

Adószám/adóazonosító jel:

A termelő nyilvántartási száma:

A felvásárló nyilvántartási száma:

Neve:

Neve:

Címe:

Címe:

Aláírása:

Aláírása:

A KÉRELMEZETT TÉTEL MEGNEVEZÉSE:

Termék típusa:

Évjárat:

Szín:

Minőség:

Mennyiség:

hl

Bor készületi foka:

Származási ország:

A tárolás helye:

*A mustjavítás: eredeti átlag mustfok

javítás utáni mustfok:

*A must/bor eredeti savtartalma:

módosítás utáni savtartalma:

*Bor összes alkoholtartalma: javítás előtt

javítás után:

Tétel	Bevont szárm. biz. száma	Település dűlő/hrs.	Szőlőfajta	Minőség	Mustfok MM°	Mennyiség (hl)

A táblázat pótlapon folytatható. A kérelemhez mellékelni kell a felsorolt származási bizonyítványokat is.

A fenti tételekre a /..... sorszámú bor származási bizonyítvány kiadását javaslom/
származási bizonyítványt célra kiadtam és nyilvántartásba vettem.

Megjegyzés:

Kelt:, év hó nap.

P. H.

.....
a hegybíró aláírása

A hegyközség javaslatával egyetértek, jogkörömnél fogva a származási bizonyítványt kiadtam és nyilvántartásba vettem.

Kelt:, év hó nap.

P. H.

.....
Hegyközségi Tanács titkára

* Termék javítás esetén kell kitölteni.

sorolást érintő valamennyi szükséges és lényeges tájékoztatást meg kell adnia.

4. Indokolt esetben a jogosult kezdeményező felülvizsgálati kérelmet nyújthat be a korábban minősített és jóváhagyott ökotópok módosítására. A módosítás célja átminősítés vagy a kérelmezett területnek a szőlő termőhelyi kataszteréből történő kivonása lehet. Az átminősítés a korábban minősített ökotóp egésze vagy egy része osztályba sorolásának módosítását jelenti.

5. A szőlő termőhelyi kataszteréből történő kivonás esetén a területeket törlik a kataszter adatbázisaiból, és kikerülnek a szőlő termőhelyeiből. A módosításokat az SZBKI egyedileg bírálja el. A felülvizsgálat eljárási rendje megegyezik a szőlő termőhelyi kataszteri minősítés általános rendjével.

II.

1. A helyszíni szemle adatlapon rögzített adatait számítógépes rendszeren dolgozzák fel, ami a tényezők súlyozott átlagai alapján clustereket képez, és ennek segítségével a terület osztálybasorolása megadható. A besorolás véglegesítése a cluster-analízis és a helyszínelő komplex értékelése szerint történik. A 190 értékpontot el nem érő területek szőlőtermesztésre alkalmatlanok, a szőlő termőhelyi kataszterében nem rögzíthetők. Nem rögzíthető továbbá az építési területbe tartozó vagy építési területnek kijelölt földterület sem.

2. A terület besorolását követően a helyszíni szemle alapján a külterületi átnézeti térképszelvényeken a termőhelyi ökotópokat, illetve azok változásait kell felvezetni. Az ökotópokat településenként folyamatosan növekvő kódszámmal kell ellátni.

3. A jóváhagyó határozatot követően a dokumentáció az SZBKI-ben nyilvántartásba kerül.

4. Az illetékes hegyközség valamennyi, a kataszteri besorolást érintő változásról köteles évente tájékoztatni az SZBKI-t.

III.

A minősítés során alkalmazott segédletek:

a) az érintett település külterületi földmérési alaptérképének átnézeti térképszelvényei ($M = 1:10\,000$);

b) az érintett település topográfiai térképszelvényei ($M = 1:10\,000$);

c) az érintett település MTA Talajtani és Agrokémiai Kutatóintézete által készített termőhelyi adottságokat meghatározó talajtani tényezők térképeinek szelvényei ($M = 1:100\,000$);

d) a termőhelyi kataszter vizsgálati és értékelési rendszere (tényezők értékpont- és kódlistája);

e) helyszíni felvételezési lap.

A szőlő termőhelyi kataszterének vizsgálati és értékelési rendszere
(tényezők értékpont- és kódlistája)

Termőhelyi alkalmasságot meghatározó tényezők				A minősítés szempontjai			Pontérték
Főtényezők		Altényezők		Sor-szám	Szempontok	Kódszám	
Sor-szám	Megnevezés	Sor-szám	Megnevezés				
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Agrometeorológia	1.1.	Téli fagykár gyakorisága	1.1.1.	A szőlő fás részei (tőkefej, törzs, termőkar) vagy az Alföldön takarás mellett a termő-alapok 10 évben egyszer sem fagytak el.	3	50
				1.1.2.	A szőlő fás részei (tőkefej, törzs, termőkar) vagy az Alföldön takarás mellett a termő-alapok 10 évben kétszer fagytak el.	2	20
				1.1.3.	A szőlő fás részei (tőkefej, törzs, termőkar) vagy az Alföldön takarás mellett a termő-alapok 10 évben háromszor vagy annál többször fagytak el.	1	0
		1.2.	Tavaszi, őszi fagy gyakorisága	1.2.1.	Vegetációban a fagykár 10 évben 3-nál kevesebb	3	45
				1.2.2.	Vegetációban a fagykár 10 évben 3–4 alkalommal	2	20
				1.2.3.	Vegetációban a fagykár 10 évben 5 vagy annál több	1	7
2.	Talaj	2.1.	Talajtípus	2.1.1.	Köves, földes kopárok	01	9
				2.1.2.	Futóhomok	02	0
				2.1.3.	Humuszos homok	03	20
				2.1.4.	Rendzinák	04	36
				2.1.5.	Erubáz talajok	05	36
				2.1.6.	Savanyú, nem podzolos erdőtalaj	06	20
				2.1.7.	Agyagbemosódásos barna erdőtalaj	07	38
				2.1.8.	Dseudogleies barna erdőtalaj	08	10
				2.1.9.	Barna-földek	09	40
				2.1.10.	Kovárványos barna erdőtalaj	10	18
				2.1.11.	Csernozjom barna erdőtalaj	11	40
				2.1.12.	Csernozjom jellegű homok	12	25

Termőhelyi alkalmasságot meghatározó tényezők				A minősítés szempontjai			Pontérték
Főtenyezők		Altényezők		Sor-szám	Szempontok	Kódszám	
Sor-szám	Megnevezés	Sor-szám	Megnevezés				
				2.1.13.	Mészlepedékes csernozjom	13	27
				2.1.14.	Mészlepedékes alföldi csernozjom	14	28
				2.1.15.	Mélyben sós alföldi mészlepedékes csernozjom	15	8
				2.1.16.	Réti csernozjom	16	21
				2.1.17.	Mélyben sós réti csernozjom	17	10
				2.1.18.	Szolonyeces réti csernozjom	18	0
				2.1.19.	Terasz csernozjom	19	19
				2.1.20.	Szoloncsák	20	0
				2.1.21.	Szoloncsák-szolonyec	21	0
				2.1.22.	Réti szolonyec	22	0
				2.1.23.	Sztyeppesedő réti szolonyec	23	0
				2.1.24.	Szolonyeces réti talaj	24	0
				2.1.25.	Réti talaj	25	8
				2.1.26.	Öntés réti talaj	26	8
				2.1.27.	Lápos réti talaj	27	0
				2.1.28.	Síkláp talaj	28	0
				2.1.29.	Lecsapolt talaj vagy síkláp talaj	29	0
				2.1.30.	Mocsári erdők talaja	30	0
				2.1.31.	Öntéstalaj	31	0
				2.2.	Talajképző kőzet	2.2.1.	Glaciális és alluviális üledékek
		2.2.2.	Löszös üledékek			2	5
		2.2.3.	Harmadkori és idősebb üledékek			3	4
		2.2.4.	Nyirok			4	3
		2.2.5.	Mészkő, dolomit			5	2
		2.2.6.	Homokkő			6	2
		2.2.7.	Agyagpala, fillit			7	1
		2.2.8.	Gránit, porfirit			8	1
		2.2.9.	Andezit, bazalt, riolit			9	1
		2.3.	Kémhatás és mészállapot	2.3.1.	Erősen savanyú talajok	1	1
				2.3.2.	Gyengén savanyú talajok	2	2
				2.3.3.	Szénsavas meszet tartalmazó talajok	3	5

Termőhelyi alkalmasságot meghatározó tényezők				A minősítés szempontjai			Pontérték
Főtényezők		Altényezők		Sor-szám	Szempontok	Kódszám	
Sor-szám	Megnevezés	Sor-szám	Megnevezés				
				2.3.4.	Nem a felszíntől sós szikes talajok	4	0
				2.3.5.	Felszíntől sós szikes talajok	5	0
		2.4.	Fizikai talajféleségek	2.4.1.	Homok	1	4
				2.4.2.	Homokos vályog	2	6
				2.4.3.	Vályog	3	7
				2.4.4.	Agyagos vályog	4	5
				2.4.5.	Agyag	5	2
				2.4.6.	Tőzeg, kotu	6	0
				2.4.7.	Nem vagy részben mállott, durva vázrészek	7	1
		2.5.	Vízgazdálkodási tulajdonság	2.5.1.	Igen nagy víznyelésű és vízvezető-képességű, gyenge vízraktározó képességű, igen gyengén víztartó talajok	1	4
				2.5.2.	Nagy víznyelésű és vízvezető-képességű, közepes vízraktározó képességű, gyengén víztartó talajok	2	6
				2.5.3.	Jó víznyelésű és vízvezető-képességű, jó vízraktározó-képességű, jó víztartó talajok	3	10
				2.5.4.	Közepes víznyelésű és vízvezető-képességű, nagy vízraktározó-képességű, jó víztartó talajok	4	10
				2.5.5.	Közepes víznyelésű és vízvezető-képességű, nagy vízraktározó-képességű talajok	5	10
				2.5.6.	Gyenge víznyelésű, igen gyenge vízvezető-képességű, erősen víztartó, kedvezőtlen vízgazdálkodású talajok	6	1
				2.5.7.	Igen gyenge víznyelésű, szélsőségesen gyenge vízelvezető-képességű, igen erősen víztartó, igen kedvezőtlen, extrémén szélsőséges vízgazdálkodási talajok	7	0
				2.5.8.	Jó víznyelésű és vízvezető-képességű, igen nagy vízraktározó és víztartó-képességű talajok	8	10
				2.5.9.	Sekély termőrétegűség miatt szélsőséges vízgazdálkodású talajok	9	1

Termőhelyi alkalmasságot meghatározó tényezők				A minősítés szempontjai			Pontérték
Főtényezők		Altényezők		Sor-szám	Szempontok	Kódszám	
Sor-szám	Megnevezés	Sor-szám	Megnevezés				
		2.6.	Humuszkészlet	2.6.1.	50 t/ha	1	0
				2.6.2.	50–100 t/ha	2	2
				2.6.3.	100–200 t/ha	3	4
				2.6.4.	200–300 t/ha	4	10
				2.6.5.	300–400 t/ha	5	8
				2.6.6.	400 t/ha	6	6
		2.7.	Termőréteg vastagsága	2.7.1.	20 cm	1	0
				2.7.2.	20–40 cm	2	0
				2.7.3.	40–70 cm	3	0
				2.7.4.	70–100 cm	4	0
				2.7.5.	100 cm	5	10
		2.8.	A terület egyöntetősége a talajtípus szempontjából	2.8.1.	60%-nál kisebb mértékben egyöntetű	1	1
				2.8.2.	60–70%-ban egyöntetű	2	2
				2.8.3.	70%-nál nagyobb mértékben egyöntetű	3	5
3.	Terület vízgazdálkodása helyszínen értékelve			3.1.1.	Mélyfekvésű, vizenyős; talajvíz 0–130 cm között	1	0
				3.1.2.	Száraz; a talajvíz a növény által elérhető közelségben nincs	2	5
				3.1.3.	Üde; a talajvíz 150–250 cm között	3	10
4.	Erózió mértéke			4.1.1.	Vonalas eróziós formák, árkos kimosódások; az Alföldön szélárkok	1	3
				4.1.2.	Vonalas eróziós formák nincsenek, mérsékelt erózió, az Alföldön defláció veszélye fennáll	2	7
				4.1.3.	A terület erózió és defláció által nem veszélyeztetett	3	10

5. Terepviszonyok

5.1. Lejtésszög és égtáji kitettség

		Észak					Nyugat			Dél					Kelet		
		ÉK	ÉÉK	É	ÉÉNy	ÉNy	NyÉNy	Ny	NyDNy	DNy	DDNy	D	DDK	DK	KDK	K	KÉK
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.
0–5%	Kódszám	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116
	Pontérték	13	12	10	13	15	20	23	28	31	33	33	31	30	26	21	17
6–12%	Kódszám	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216
	Pontérték	38	32	30	40	48	58	68	73	84	90	90	82	75	70	60	48
13–20%	Kódszám	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316
	Pontérték	32	27	23	33	42	56	66	75	78	88	88	82	75	66	52	45
21–30%	Kódszám	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416
	Pontérték	15	12	10	15	23	33	40	50	54	65	65	54	52	48	33	27
30% felett	Kódszám	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516
	Pontérték	8	7	4	8	10	10	14	18	20	28	28	20	20	15	12	10

Termőhelyi alkalmasságot meghatározó tényezők				A minősítés szempontjai			Pontérték
Főtényezők		Altényezők		Sor-szám	Szempontok	Kódszám	
Sor-szám	Megnevezés	Sor-szám	Megnevezés				
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
5.	Terepviszonyok	5.2.	Tengerszint feletti magasság	5.2.1.	300 m felett és 120 m alatt	1	16
			Domb- és hegyvidéken	5.2.2.	120–150, illetve 250–300 m között	2	35
				5.2.3.	150–250 m között	3	45
			Kiemelkedés a környezetből	5.2.4.	Környezetnél mélyebben fekvő terület	4	0
			Alföldön és síkvidéken	5.2.5.	Környezetből nem emelkedik ki a terület, de hideglefolyása van	5	28
				5.2.6.	A terület a környezetből kiemelkedik	6	45
		5.3.	Domborzat, terepfelszín	5.3.1.	A terület teraszírozást igényel	1	7
			Domb- és hegyvidéken	5.3.2.	A terület tereprende-zéssel telepítésre alkal-massá tehető	2	16
				5.3.3.	A lejtő egyenletes, egyirányú, tereprende-zés, teraszírozás nem szükséges	3	30

Termőhelyi alkalmasságot meghatározó tényezők				A minősítés szempontjai			Pontérték
Főtényezők		Altényezők		Sor-szám	Szempontok	Kódszám	
Sor-szám	Megnevezés	Sor-szám	Megnevezés				
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
			Alföldön és síkvidéken	5.3.4.	A terület 20%-nál nagyobb területre kiterjedő tereprendezést igényel	4	2
				5.3.5.	A terület legfeljebb 20%-ig igényel tereprendezést	5	10
				5.3.6.	Tereprendezés nem szükséges	6	20
		5.4.	Környezet	5.4.1.	Erdő a közelben, illetve felépítmény nincs	11	10
			Erdő közelsége	5.4.2.	Erdő van és előnyös	21	10
				5.4.3.	Erdő van és hátrányos	31, 32	1
		5.5.	Beépítettség	5.5.1.	100 ha-onként 1 db felépítmény	12, 22	7
				5.5.2.	100 ha-onként 5–10 db felépítmény	13, 23	5
				5.5.3.	100 ha-onként 10 db-nál több felépítmény	14, 24, 33, 34	3
6.	Terület hasznosítása			6.1.	Nagyüzemi módon hasznosítható	1	10
				6.2.	Kistermelésre hasznosítható	2	3
				6.3.	Kisüzemi árutermelő tömb kialakítható	3	10
7.	Útviszonyok			7.1.	Megközelíthető földúton	1	4
				7.2.	Megközelíthető javított földúton	2	6
				7.3.	Megközelíthető szilárd burkolatú úton	3	8

3. számú melléklet a 95/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A szőlő termőhelyi kataszterének minősítő cluster-elemei

Minősítés	Cluster-csoportok	Minősítési jellemzők
I. osztály szőlőtermesztésre kiváló adottságú	5. fő-cluster	Nagyon jó fekvésű, jó talajú, nagyon jó termésbiztonságú területek
	4. fő-cluster	Nagyon jó fekvésű, jó talajú, nagy termésbiztonságú területek
	3. fő-cluster	Jó fekvésű, jó talajú, nagy termésbiztonságú területek
II.1. osztály szőlőtermesztésre kedvező adottságú	2. fő-cluster	Közepes fekvésű, jó talajú, változóan termésbiztos területek
	1. fő-cluster:	
	1/5. al-cluster	Jó fekvésű, jó talajú, gyenge termésbiztonságú területek
	1/4. al-cluster	Közepes fekvésű, jó talajú, gyenge termésbiztonságú területek
	1/3. al-cluster	Közepes fekvésű, közepes talajú, jó termésbiztonságú területek
II.2. osztály szőlőtermesztésre alkalmas	1/2. al-cluster	Gyenge fekvésű, közepes talajú, gyenge termésbiztonságú területek
Szőlőtermesztésre alkalmatlan	1/1. al-cluster	Gyenge fekvésű, gyenge talajú, gyenge termésbiztonságú területek

**A földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter**

**96/2004. (VI. 3.) FVM
rendelete**

**a szőlészeti és borászati adatszolgáltatás rendjéről
és a nem hegyközségi településeken a közigazgatási
feladatokat ellátó hegyközségek meghatározásáról**

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (a továbbiakban: Btv.) 57. §-a (1) bekezdésének *j)* és *l)* pontjaiban kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

1. §

(1) A hegybíró az új hegyközségi tagnak, valamint a borvidéken kívüli szőlőtermelőnek a névjegyzékbe történő felvétellel egyidejűleg az *1–3. számú mellékletek* szerinti adatlapok tartalma alapján, 8 napon belül nyilvántartási számot ad ki, és ezzel nyilvántartásba veszi.

(2) Új hegyközségi tag bejelentkezését követő 8 napon belül a hegybíró köteles helyszíni ellenőrzést végezni. A hegybíró a helyszíni ellenőrzés során meggyőződik a bejelentkezéskor szolgáltatott adatok valóságáról.

(3) A Btv. 24. § (1) bekezdés alapján a borászati üzemnek az üzem helye szerint illetékes hegyközség hegybírója az *1. számú* és *3. számú mellékletek* szerinti adatlapok tartalma alapján nyilvántartási számot ad ki és ezzel nyilvánntartásba veszi.

(4) A nyilvántartásba vett borászati üzem az üzem helye szerint illetékes hegyközségnek köteles adatot jelenteni.

2. §

(1) A Btv. által hegyközségi hatáskörbe utalt közigazgatási ügyekben a nem hegyközségi településekre is kiterjedő hatásköröket, a *4. számú melléklet* szerinti illetékességi szabályok alapján látják el a hegyközségek hegybírói.

(2) Az adatszolgáltató a nyilvántartási számát minden kérelemnél, illetve jelentésnél (minden adatlapon) köteles feltüntetni.

(3) Az adatokban történő változást az adatszolgáltató a 2–3. számú melléklet ismételt kitöltésével 15 napon belül köteles a hegybírónak bejelenteni.

(4) A hegybíró a szőlőterületeket az illetékességi területen rendszeresen ellenőrzi, és ha olyan szőlőterületet talál, amely nem szerepel a nyilvántartásban, a használt felszólítja az adatszolgáltatásra. Ha az adatszolgáltatásra kötelezett a felszólításnak 15 napon belül nem tesz eleget, a hegybíró a Btv. 56. § (2) bekezdése szerinti bírságot szab ki. A bírság adatszolgáltatás elmulasztása esetén többször is kiszabható.

3. §

(1) A borászati üzem az *5. számú melléklet* értelemszerű kitöltésével köteles bejelenteni

a) a must természetes cukortartalmának kiegészítésére vonatkozó szándékát (must potenciális alkoholtartalmának növelését) a művelet elkezdése előtt 48 órával, írásban szőlőterület szerint illetékes hegybírónak,

b) a must savtartalom változtatását a folyamat elvégzését követő 48 órán belül a szőlőterület szerint illetékes hegybírónak,

c) november 30-át követő savtartalom változtatást január 5-ig szőlőterület szerint illetékes hegybírónak,

d) a bor cukortartalmának a növelését, illetve a bor savtartalmának változtatását a művelet elkezdése előtt 48 órával, a borászati üzem helye szerint illetékes hegybírónak.

(2) Az *a)–d)* bekezdések szerinti jelentést két példányban kell elkészíteni. Az első példány a hegybíróé, a második példány az adatszolgáltatóé. A borászati üzem a fenti borászati műveletekről köteles jegyzőkönyvet vezetni az 1622/2000/EK rendeletben foglaltaknak megfelelően.

4. §

Az adatszolgáltató a következőkről köteles adatot szolgáltatni:

a) szőlőterméséről a *6. számú melléklet* szerint, a szüret befejezését követő nyolc napon belül, de legkésőbb a tárgyév december 5-ig a szőlőterület szerinti hegybírónak;

b) a felvásárolt szőlőről a *7. számú melléklet* szerint, a felvásárlást követő nyolc napon belül, de legkésőbb a tárgyév december 5-ig a szőlőterület szerinti hegybírónak;

c) a bor előállításáról a *8. számú melléklet* szerint, a november 30-i állapotnak megfelelően a tárgyév december 5-ig a szőlőterület szerinti hegybírónak;

d) a bor felhasználásáról és borkészletéről a *9. számú melléklet* szerint, évente kétszer a december 1.–július 31. közötti felhasználást, illetve a július 31-i készletet augusztus 5-ig, az augusztus 1.–november 30. közötti felhasználást, illetve a november 30-i készletet december 5-ig a továbbfeldolgozást végző borászati üzem helye szerinti hegybírónak;

e) a keletkezett borászati melléktermékek készletéről, leadásáról pedig a *10. számú melléklet* szerint évente kétszer, a július 31-i állapot szerint augusztus 5-ig, a november 30-i állapot szerint december 5-ig a továbbfeldolgozást végző borászati üzem helye szerinti hegybírónak.

5. §

(1) A hegybíró az adatszolgáltatás elmulasztása esetén a mulasztót köteles felszólítani a hiány pótlására. A felszólítás utáni 8. napot követően, ha az adatszolgáltatás nem tel-

jesül, a hegyközségi tag a Btv. 56. § (2) bekezdésében meghatározott bírság megfizetésére kötelezhető.

(2) Aki az adatszolgáltatást elmulasztja, nemzeti támogatásban nem részesülhet.

6. §

(1) A hegybíró a beérkezett adatokat egyénileg nem azonosítható módon, a személyes adatok védelméről és a közérdekű adatok nyilvánosságáról szóló 1992. évi LXIII. törvény rendelkezéseinek figyelembevételével összesíti.

(2) A hegybíró a HEGYIR program szerint összesített adatokat

a) a szőlőtermelő tagok létszámáról, a szőlőterület nagyságáról, a terület változásáról, a szőlőterület fajtánkénti megoszlásáról és a borászati kapacitásról évente, július 31-i állapotról augusztus 15-ig,

b) a szőlőtermelésről, a szőlőfelvásárlásról a feldolgozott szőlő mennyiségéről, valamint a bor előállításáról december 15-ig,

c) a borforgalmazásról, borkészletről évente kétszer augusztus 15-ig és december 15-ig

borvidékbe sorolt és borvidéken kívüli bontásban megküldi a hegyközségi tanácsnak nyomtatott és elektronikus formában.

(3) A hegybíró a várható termés mennyiségéről készített becslését szőlőfajtánkénti bontásban augusztus 15-ig megküldi az illetékes hegyközségi tanácsnak.

(4) A hegybíró a hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény 38. § f) pontjában meghatározott adatokat a tárgyévet követő január 15-éig a vám- és pénzügyőrség informatikai rendszerébe illeszthető adatformátumban adja át a vámhatóságnak.

(5) A hegybíró a beérkező és az elküldött adatokat nyomtatott vagy elektronikus formában 5 évig köteles megőrizni.

7. §

A hegyközségi tanács a BORIR program szerint összesíti az adatokat augusztus 31-ig, illetve december 31-ig, és nyomtatott, valamint elektronikus úton továbbítja a Hegyközségek Nemzeti Tanácsához.

8. §

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa a hegyközségi tanácsoktól beérkezett összesített adatokat szeptember 10-ig, illetve a tárgyévet követő január 15-éig megküldi nyomtatott és elektronikus úton a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumba, valamint a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatalba (a továbbiakban: MVH) a HEGYIR-BORIR-NETIR rendszer szerinti összesítésben.

9. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg a hegyközségek adatszolgáltatási rendjéről szóló 34/1997. (V. 9.) FM rendelet, valamint az egyes szőlészeti és borászati szakigazgatási kérdésekről szóló 119/2003. (XI. 27.) FVM rendelet 1. §-a hatályát veszti.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

– a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről,

– a Bizottság 1282/2001/EK rendelete a bortermékek azonosításához szükséges információgyűjtés és a borpiac felügyelete tekintetében az 1493/1999/EK tanácsi rendelet végrehajtási szabályainak megállapításáról, valamint az 1623/2000/EK rendelet módosításáról,

– a Bizottság 884/2001/EK rendelete a borászati termékek fuvarozásához szükséges kísérőokmányokra, valamint a borászatban vezetendő nyilvántartásra vonatkozó részletes alkalmazási szabályok módosításáról.

Dr. Németh Imre s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter

Kelt:
P. H.
hegybíró aláírása

2. számú melléklet a 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Szőlő ültetvénykataszter
(az árutermelő ültetvényekről)

1. Az ültetvény használója:
 Név vagy a szervezet megnevezése:
 Nyilvántartási szám:
2. Az ültetvény helye:.....település..... dűlőhrszt.
 területe.....ha..... m²
3. Alany neve (kódja):
4. Fajta neve (kódja):
5. Az ültetvény használata alapján

még nem termő ültetvény	(1)
termő ültetvény	(2)
alanyvessző termelő	
anyatelep	(3)
szőlőiskola	(4)
felhagyott ültetvény	(5)
6. Ültetvény jellege¹:

központi törzsültetvény	(1)
üzemi törzsültetvény	(2)
kísérleti ültetvény	(3)
7. Telepítési jellemzői:

tiszta szőlőkultúra	(1)
gyümölcsfákkal vegyesen telepített	(2)
8. Az ültetvény fekvése:

síkvidéki	(1)
dombvidéki makroteraszos	(2)
mikroteraszos	(3)
9. Az ültetvény kitétsége (a lejtő főiránya):

D	(1)
DK	(2)
DNy	(3)
K	(4)
Ny	(5)
ÉK	(6)
ÉNy	(7)
É	(8)
10. Az ültetvény térállása:

szabálytalan, szórt	(1)
szabályos térállásra telepített	(2)

¹ Szükség esetén kitöltendő.

11. Sor- és tőtávolsága:m xm
 ikertőkés telepítésnél:m xm +m
 ikersoros telepítésnél:m +m xm
12. Öntözhetőség: nem öntözhető (1)
 öntözésre tervezett (2)
 rendszeresen öntözött (3)
13. Művelés módja: karó nélküli fejművelés (1)
 karós fejművelés (2)
 huzal melletti fejművelés (3)
 alacsony kordon (4)
 középmagas kordon (5)
 magas kordon (6)
 ernyő művelés (7)
 egyes függöny (8)
 GDC művelés (9)
 egyéb (10)
14. Támaszrendszer: művelésmódnak megfelelő, jól karbantartott (1)
 művelésmódnak megfelelő, karbantartásra szoruló (2)
 művelésmódnak megfelelő, átépítésre szoruló (3)
 nem megfelelő (4)
15. Telepítés ideje: pontosan ismert (1)
 évévszak
 nem ismert, becsült (2)
 év
16. Az ültetvény termőképessége (termelőkapacitása)
 A teljes értékű termőtőkék mennyisége az összes tőkemennyiség arányában:
 90% felett (1)
 71-90% közötti (2)
 51-70% közötti (3)
 41-50% közötti (4)
 40% alatti (5)

.....
 adatszolgáltató aláírása

Hegybíró tölti ki!

Ültetvényazonosító

Termőhelyi kataszteri ökotóp:

Osztály:

Termőhelyi pontszám:

.....
 hegybíró aláírása

Kitöltési útmutató a melléklethez

Fajta név	Fajta kód	KLON kód
1/7/9	065	00
3/28	066	00
Alföld 100	068	00
Alföld 200	069	00
Aligoté	070	00
Amadeus (A.109)	001	00
Arany sárfehér	002	00
Arany sárfehér Kt. 2.	002	01
Arnsburger	071	00
Aromat de Jasi	072	00
Auxerrois	073	00
B.111	074	00
Badacsony 15	076	00
Badacsony 31	078	00
Badacsony 36/Rózsakő	079	00
Badacsony 38/Vulcanus	080	00
Badacsony 43	081	00
Bakator	003	00
Bakator fehér	172	00
Bakator piros	173	00
Bánáti	082	00
Bianca	004	00
Bouvier	083	00
Budai	005	00
Budai B.29	005	01
Burgunske Biele 161/6	084	00
Burgunske modre	085	00
Burgunske modre 20	085	01
C.10	086	00
C.18	087	00
C.28	088	00
C.40	089	00
C.43 (Kristály)	090	00
C.44	091	00
C.50	092	00
Chardonnay	006	00
Chardonnay 124	006	15
Chardonnay 132	006	16
Chardonnay 277	006	13
Chardonnay 76	006	02
Chardonnay 95	006	03
Chardonnay BB.116/1	006	05
Chardonnay BB.96/1	006	04
Chardonnay BB75/1	006	01
Chardonnay c.158/7	006	12
Chardonnay Gm. 1	006	06
Chardonnay Gm. 2	006	08
Chardonnay Gm. 3	006	07
Chardonnay K.9	006	09

Fajta név	Fajta kód	KLON kód
Chardonnay KLD 209	006	10
Chardonnay KLD 212	006	11
Chardonnay SMA108	006	20
Chardonnay SMA123	006	21
Chardonnay SMA130	006	22
Chasselas	007	00
Chasselas f. BB.60/1	007	02
Chasselas f.2	007	01
Chasselas f.Fr.38–95	007	03
Chasselas f.K.15	007	04
Chasselas f.K.16	007	05
Chasselas fehér	007	06
Chasselas p. BB.61/1	008	01
Chasselas p.Fr.36–28	008	02
Chasselas p.K.12	008	03
Chasselas p.K.18	008	04
Chasselas piros	008	00
Chenin blanc	093	
Cirfandli	009	00
Cirfandli P.115	009	01
Cirfandli P.117	009	02
Cirfandli P.119	009	03
Cirfandli P.123	009	04
Cirfandli P.134	009	05
Cirfandli P.139	009	06
Cirfandli P.147	009	07
Cirfandli P.149	009	08
Cirfandli P.151	009	09
Cirfandli P.156	009	10
Cirfandli P.191	009	13
Cirfandli P.199	009	11
Corvinus (7/9/5)	167	00
Cs.F. 39	093	00
Cs.F.T. 2464	154	00
Cs.F.T. 3039	153	00
Cs.F.T. 61	094	00
Cs.F.T. 92	095	00
Cserszegi fűszeres	010	00
Cserszegi fűszeres GK. 3	010	01
Cserszegi fűszeres GK. 7	010	02
Cserszegi fűszeres GK.10	010	03
Csillám (Cs.F.T. 194)	011	00
Csomorika	012	00
E.Cs.52 (Izaura)	097	00
EB 9	098	00
EB 10	099	00
EB 11	100	00
EB 13	101	00
EB 17	102	00
Egri csillagok 26	150	00

Fajta név	Fajta kód	KLON kód	Fajta név	Fajta kód	KLON kód
Ehrenfelser	103	00	K.30	155	00
Ezerfűrtű	013	00	K.35 (Heuréka)	030	00
Ezerjő	014	00	K.37 (Lira)	031	00
Furmint	015	00	K.38 (Gesztus)	032	00
Furmint 27/48	015	03	K.7	158	00
Furmint 8/7275	015	01	Karát	021	00
Furmint 8/7575	015	02	Kecskemét 12	111	00
Furmint Kt. 4.	015	04	Kecskemét 13	112	00
Furmint P. 1	015	05	Kecskemét 16 (Kántor)	113	00
Furmint P. 2	015	06	Kecskemét 24	114	00
Furmint P. 14	015	07	Kecskemét 28	115	00
Furmint P. 26	015	08	Kecskemét 3	108	00
Furmint P. 27	015	09	Kecskemét 30 (Szirén)	116	00
Furmint P. 51	015	10	Kecskemét 43 (Echo)	117	00
Furmint T. 85	015	11	Kecskemét 7	109	00
Furmint T. 92	015	12	Kecskemét 9	110	00
Furmint T.505	015	13	Kecskemét virága	151	00
Furmint T.506	015	14	Kéknyelű	023	00
Furmint T.507	015	15	Kerner	022	00
Furmint T.509	015	16	Királyleányka	024	00
Furmint T.513	015	17	Királyleányka 21	024	01
Gm. 7225–8	152	00	Kocsis Irma	118	00
Gohér	016	00	Kocsis Pál Emléke	119	00
Goldburger	104	00	Korai piros veltelini	149	00
Göcseji zamatos	096	00	Korona	025	00
Gyöngyrizling	106	00	Kövérszőlő	026	00
Hárslevelű	017	00	Kövérszőlő M.45	026	01
Hárslevelű 114	017	02	Kövidinka	027	00
Hárslevelű 311	017	03	Kövidinka10/60	027	01
Hárslevelű 1007	017	04	Kövidinka 11/59	027	02
Hárslevelű 1104	017	05	Kövidinka K.8	027	03
Hárslevelű 25/13	017	01	Kunbarát	120	00
Hárslevelű K.9	017	06	Kunleány	028	00
Hárslevelű K.9	017	15	Lakhegyi mézes	121	00
Hárslevelű P.41	017	07	Leányka	033	00
Hárslevelű P.41/109	017	08	Leányka E. 99	033	01
Hárslevelű P.41/117	017	09	Leányka E.100	033	02
Hárslevelű P.41/124	017	10	Magyar rizling (9/23)	034	00
Hárslevelű P.41/126	017	11	Mathiász muskotály	122	00
Hárslevelű P.41/129	017	12	Mátrai muskotály	035	00
Hárslevelű P.41/133	017	13	Melon	123	00
Hárslevelű T.607	017	14	Merengő	124	00
Irsai Olivér	018	00	Mézes	125	00
Irsai Olivér 100/22	018	01	Mopr	126	00
Irsai Olivér K.11	018	02	Muscadelle	127	00
Jubileum 75	019	00	Nektár	036	00
Jubileumsrebe	107	00	Neuburger NE 23/8	128	00
Juhfark	020	00	Nosztori rizling	129	00
K.13	157	00	Odysseus (A.214)	037	00
K.15 (Generosa)	029	00	Olasz rizling	038	00

Fajta név	Fajta kód	KLON kód	Fajta név	Fajta kód	KLON kód
Olasz rizling B 10	038	04	Ottonel muskotály P.130	040	06
Olasz rizling B. 5	038	01	Ottonel muskotály P.133	040	07
Olasz rizling B. 5/2	038	02	Ottonel muskotály P.134	040	08
Olasz rizling B. 5/8	038	03	Ottonel muskotály P.153	040	09
Olasz rizling B.10/2	038	05	Ottonel muskotály P.159	040	10
Olasz rizling B.10/16	038	06	Ottonel muskotály P.191	040	11
Olasz rizling B.14	038	07	Ottonel muskotály P.198	040	12
Olasz rizling B.14/2	038	08	Palava PA 177/5	131	00
Olasz rizling B.14/14	038	09	Pátia (2/28)	041	00
Olasz rizling B.20	038	10	Perle	132	00
Olasz rizling B.20/2	038	11	Pinot blanc	042	00
Olasz rizling B.20/7	038	12	Pinot blanc BB 34/30	042	01
Olasz rizling B.20/14	038	13	Pinot blanc BB 158/7	042	02
Olasz rizling B.20/16	038	14	Pinot blanc BB 161/6	042	03
Olasz rizling GK 1/16	038	16	Pinot blanc BB.54/1	042	04
Olasz rizling GK 1/17	038	17	Pinot blanc BB/1	042	05
Olasz rizling GK 1/19	038	18	Pinot blanc Cr.2	042	06
Olasz rizling GK 1/20	038	19	Pinot blanc D.55	042	07
Olasz rizling GK 1/21	038	20	Pinot blanc Gm 3.	042	08
Olasz rizling GK 1/22	038	21	Pinot blanc N80	042	20
Olasz rizling GK 1/23	038	22	Pinot blanc P.107	042	09
Olasz rizling GK 1/24	038	23	Pinot blanc P.113	042	10
Olasz rizling GK 1/25	038	24	Pinot blanc P.122	042	11
Olasz rizling GK 1/27	038	25	Pinot blanc P.125	042	12
Olasz rizling GK 1/29	038	26	Pinot blanc P.167	042	13
Olasz rizling GK 1/31	038	27	Pinot blanc P.184	042	14
Olasz rizling GK 1/32	038	28	Pinot blanc P.191	042	15
Olasz rizling GK 1/33	038	29	Pinot blanc P.193	042	16
Olasz rizling GK 1/35	038	30	Pinot blanc P.194	042	17
Olasz rizling GK 1/36	038	31	Pinot blanc P.200	042	18
Olasz rizling GK. 1	038	15	Pintes	133	00
Olasz rizling GK.18	038	32	Piros szlanka	134	00
Olasz rizling GK.37	038	33	Piros veltelini	043	00
Olasz rizling Kt.8	038	35	Pozsonyi fehér	044	00
Olasz rizling P. 2	038	34	Rajnai rizling	045	00
Olasz rizling P.10	038	41	Rajnai rizling BB 49/1	045	11
Olasz rizling RV 5/34	038	36	Rajnai rizling 378	045	01
Olasz rizling RV 5/43	038	37	Rajnai rizling 391	045	03
Olasz rizling RV 5/44	038	38	Rajnai rizling B.7	045	07
Olasz rizling RV 6/65	038	39	Rajnai rizling Bernk. 68	045	08
Olasz rizling RV 7/71	038	40	Rajnai rizling Gm.110	045	04
Olasz rizling SK–54–4	038	43	Rajnai rizling Gm.198	045	09
Oraniensteiner	130	00	Rajnai rizling Gm.239	045	10
Orpheus (A.122)	039	00	Rajnai rizling RR 90/12	045	05
Ottonel muskotály	040	00	Rajnai rizling SDM	045	06
Ottonel muskotály Kt.16	040	01	RF. 5	135	00
Ottonel muskotály MO 2/1	040	02	RF.16 (Refrén)	048	00
Ottonel muskotály P.102	040	03	RF.48 (Reform)	136	00
Ottonel muskotály P.109	040	04	Risling Pinski 90/12	137	00
Ottonel muskotály P.126	040	05	Rizlingszilváni	046	00

Fajta név	Fajta kód	KLON kód	Fajta név	Fajta kód	KLON kód
Rizlingszilváni BB.650/1	046	08	Skif	139	00
Rizlingszilváni 683	046	01	Szerémi zöld	140	00
Rizlingszilváni 685	046	02	Szürkebarát	052	00
Rizlingszilváni D.100	046	09	Szürkebarát BB.52/1	052	10
Rizlingszilváni Gy.19/35	046	03	Szürkebarát 34	052	15
Rizlingszilváni Gy.29/35	046	04	Szürkebarát B. 6	052	01
Rizlingszilváni J.50	046	05	Szürkebarát B. 6/12	052	02
Rizlingszilváni K.2	046	06	Szürkebarát B. 6/13	052	03
Rizlingszilváni K.3	046	07	Szürkebarát B. 6/14	052	04
Rizlingszilváni MT 5/12	046	10	Szürkebarát B. 9	052	05
Rozália (2/22)	047	00	Szürkebarát B.10	052	16
Sárga muskotály	050	00	Szürkebarát B.10/2	052	06
Sárga muskotály 22/33	050	01	Szürkebarát B.10/5	052	17
Sárga muskotály 452	050	10	Szürkebarát B.10/10	052	18
Sárga muskotály 453	050	11	Szürkebarát B.11/10	052	07
Sárga muskotály 454	050	02	Szürkebarát B.14/2	052	08
Sárga muskotály 455	050	03	Szürkebarát BS 49/207	052	09
Sárga muskotály 826	050	04	Szürkebarát D.42	052	11
Sárga muskotály 827	050	05	Szürkebarát Fr.49–207.	052	12
Sárga muskotály 943	050	06	Szürkebarát Gm.27	052	13
Sárga muskotály 952	050	07	Szürkebarát H 1.	052	14
Sárga muskotály 953	050	08	Táltos	146	00
Sárga muskotály M.43	050	09	Tarcal 1	141	00
Sárga muskotály VCR3	050	12	Tarcal 6	142	00
Sauvignon BB 297/1	049	02	Tarcal 7	143	00
Sauvignon 242	049	20	Tarcal 10	053	00
Sauvignon B 317	049	28	Tarcal 10 M.69	053	01
Sauvignon c. 20	049	27	Tarcal 23	156	00
Sauvignon c. 267.	049	26	Tarcal 24	144	00
Sauvignon c.107	049	01	Tarcal 28	145	00
Sauvignon c.161	049	19	Taurus (A.102)	054	00
Sauvignon c.316	049	18	Tramini BB.47/1	055	06
Sauvignon c.376	049	03	Tramini BB.48/1	055	01
Sauvignon c.377	049	04	Tramini Fr.46–107	055	02
Sauvignon cl. 159.	049	25	Tramini K.3	055	03
Sauvignon Kt.10 (10)	049	00	Tramini K.7	055	04
Sauvignon P.1	049	05	Tramini Kt.2 (II)	055	00
Sauvignon P.109	049	06	Tramini TC 202/A	055	05
Sauvignon P.110	049	07	Tramini VCR6	055	10
Sauvignon P.130	049	08	Úrréti	147	00
Sauvignon P.148	049	09	Vértes csillaga	148	00
Sauvignon P.162	049	10	Viktória gyöngye (Cs.F.T.195)	056	00
Sauvignon P.167	049	11	Vinitor (9/19)	067	00
Sauvignon P.177	049	12	Zala gyöngye	057	00
Sauvignon P.191	049	13	Zefír	058	00
Sauvignon P.193	049	14	Zefír 166/34	058	01
Sauvignon R.3.	049	15	Zengő	059	00
Sauvignon SA 1/26	049	16	Zengő P.103	059	10
Scheurebe	138	00	Zengő P.106	059	01
Sémillon	051	00	Zengő P.116	059	02

Fajta név	Fajta kód	KLON kód	Fajta név	Fajta kód	KLON kód
Zengő P.120	059	03	Cabernet franc E.11	303	02
Zengő P.122	059	04	Cabernet franc E.11/1	303	03
Zengő P.123	059	05	Cabernet franc FEDITCSG	303	05
Zengő P.129	059	06	Cabernet sauvignon	304	00
Zengő P.136	059	07	Cabernet sauvignon 15/151	304	04
Zengő P.153	059	08	Cabernet sauvignon 15/17	304	03
Zengő P.160	059	09	Cabernet sauvignon BB.15/1	304	12
Zenit	060	00	Cabernet sauvignon c.15/7	304	02
Zenit P.104	060	07	Cabernet sauvignon c.151	304	05
Zenit P.133	060	01	Cabernet sauvignon c.169	304	06
Zenit P.141	060	02	Cabernet sauvignon c.191	304	07
Zenit P.149	060	03	Cabernet sauvignon c.337	304	08
Zenit P.155	060	09	Cabernet sauvignon c.339	304	09
Zenit P.159	060	04	Cabernet sauvignon E.153	304	10
Zenit P.161	060	10	Cabernet sauvignon E.183	304	11
Zenit P.166	060	05	Cinsaut	323	00
Zenit P.169	060	06	Cs.2	324	00
Zenit P.181	060	08	Cs.V. 525	325	00
Zéta	062	00	Dornfelder	326	00
Zeus	061	00	Duna gyöngye (Cs.V.T.55)	305	00
Zöld szilváni	063	00	Eger 205	327	00
Zöld szilváni Wei.7	063	01	Eger 208 (Agria)	337	00
Zöld veltelini	064	00	Ezerfürtű	332	01
Zöld veltelini 1/48	064	01	Gamay noire	328	00
Zöld veltelini 1/49	064	02	Kadarka	306	00
Zöld veltelini 6/45	064	03	Kadarka Kt.3	306	02
Zöld veltelini 17/11	064	04	Kadarka Kt.4.	306	01
Zöld veltelini 133	064	05	Kadarka P.9	306	03
Zöld veltelini K.4	064	06	Kármin	307	00
Zöld veltelini K.5	064	07	Kékfrankos	308	00
Zöld veltelini Kj.3	064	09	Kékfrankos A 4–1	308	08
Zöld veltelini Kr.100	064	10	Kékfrankos E.1	308	01
Zöld veltelini La 2–38	064	08	Kékfrankos FM 22/4	308	03
Zöld veltelini La.10/83	064	11	Kékfrankos FM 6/5	308	02
Zöld veltelini M.25	064	12	Kékfrankos G.379	308	04
			Kékfrankos Kt.1.	308	06
Alibernet	321	00	Kékfrankos Kt.3	308	07
Alicante B.	322	00	Kékfrankos M3	308	11
Alicante B. Kt. 1.	322	01	Kékmedoc	309	00
Bakator kék	338	00	Kékoportó	310	00
Barbera	340	00	Kékoportó Bu 29	310	02
Bíbor kadarka	301	00	Kékoportó Kt.1.	310	01
Blauburger	302	00	Korai bíbor (V.1)	311	00
Blauburger Kt. 3.	302	01	Kurucvér	329	00
Cabernet franc	303	00	Magyar frankos	312	00
Cabernet franc 312	303	08	Medina	313	00
Cabernet franc 332	303	07	Merlot 169	314	24
Cabernet franc 623	303	01	Merlot 181	314	01
Cabernet franc B27	303	06	Merlot 184	314	03
Cabernet franc c.214	303	04	Merlot 346	314	05

Fajta név	Fajta kód	KLON kód	Fajta név	Fajta kód	KLON kód
Merlot 349	314	07	Syrah c.174	318	02
Merlot BB.348/1	314	06	Syrah c.383	318	01
Merlot c. 347	314	23	Syrah c.470	318	05
Merlot c.343	314	20	Syrah c.747	318	06
Merlot c.346	314	22	Syrah c.877	318	03
Merlot c.519	314	21	Syrah c.99	318	04
Merlot Cs.1	314	08	Szentlőrinc	331	00
Merlot Kt.9 (9)	314	00	Szentlőrinc 411	331	01
Merlot P.102	314	09	Szentlőrinc K422	331	02
Merlot P.120	314	10	Titán	332	00
Merlot P.124	314	11	Tizián	333	00
Merlot P.129	314	12	Trollingi kék	334	00
Merlot P.132	314	13	Turán	319	00
Merlot P.153	314	14	Turán E.1	319	01
Merlot P.155	314	15	Vranac	335	00
Merlot P.159	314	18	Zinfandel	336	00
Merlot P.174	314	16	Zweigelt	320	00
Merlot P.191	314	17	Zweigelt A 2-1	320	01
Nieluccio	338	00	Zweigelt S 3/4	320	02
Nieluccio cl. 903	338	01	Zweigelt S3	320	05
Pannon frankos (V.16)	315	00	Zweigelt S4	320	06
Pinot noir	316	00			
Pinot noir BB.162	316	07	Afuz Ali	501	00
Pinot noir 2/47	316	01	Agáta	564	00
Pinot noir 52/86	316	18	Ametisz	607	00
Pinot noir 667	316	19	Anita	502	00
Pinot noir 90 R 1.	316	02	Anna	528	00
Pinot noir 93 R 1.	316	03	Attila	503	00
Pinot noir BB.113/1	316	06	Belgrádi magvatlan	504	00
Pinot noir BM 1	316	04	Boglárka	505	00
Pinot noir BM 4/2	316	05	Boglárka K1	505	01
Pinot noir c.115	316	16	Bölcskei piros	586	00
Pinot noir c.345	316	08	Cardinal	506	00
Pinot noir c.375	316	13	Cegléd szépe	507	00
Pinot noir c.383	316	14	Cegléd szépe K.73	507	01
Pinot noir c.777	316	15	Crimson seedless	590	00
Pinot noir c.943	316	17	Cs.É. 87	566	00
Pinot noir cl.292	316	21	Csaba gyöngye	508	00
Pinot noir F105 S	316	21	Csaba gyöngye P.101	508	01
Pinot noir FR 13L	316	09	Darányi Ignác	567	00
Pinot noir Gm-18	316	10	Ezeréves Magyarország		
Pinot noir M.2	316	11	Emléke	568	00
Pinot noir P.1	316	12	F.24/1	569	00
Prokupac	330	00	Favorit	509	00
Rubintos	317	00	Fehér szultán	510	00
Syrah	318	00	Georgikon gyöngye	529	00
Syrah 100	318	07	Gloria Hungariae	570	00
Syrah 300	318	08	Gruzenszka rana	530	00
Syrah 524	318	10	Hamburgi muskotály	511	00
Syrah 525	318	09	Hóbogyó	531	00

Fajta név	Fajta kód	KLON kód	Fajta név	Fajta kód	KLON kód
I.A. 148	532	00	R. 81	557	00
Imola	533	00	R. 90 (Angéla)	558	00
Italia	512	00	R.129	559	00
Izbégi muskotály	534	00	R.130	560	00
Júlia	535	00	Rekord	574	00
Kecskecsöcsű	614	00	Sultanina	576	00
Kismis moldavszkij	513	00	Suvenir	562	00
KM.126	583	00	Suzy	563	00
KM.156	536	00	Szauter Gusztávné muskotály	575	00
KM.164 (Kósa)	565	00	Szőlőskertek királynője		
KM.168 (Éva)	537	00	muskotály	525	00
KM.178	582	00	Téli muskotály	527	00
KM.183	585	00	Teréz	526	00
KM.193	538	00	Vosztorg	577	00
KM.194	581	00			
KM.217	584	00	3309	827	00
KM.235	539	00	9902	828	00
KM.289	540	00	101–14	807	00
KM.309 (Sarolta)	541	00	101–14/759	807	01
Korai ropogós	543	00	1103P CFC 57/34	818	02
Kósa (KM.164)	515	00	125 AA K.147.		
Kossuth szőlő	571	00	(Teleki-Kober)	808	08
Kozma Pálné muskotály	516	00	125AA (Teleki-Kober)	808	00
Magnélküli mazsola (Himrod)	517	00	125AA Fr.26 (Teleki-Kober)	808	01
Magnélküli nagybogyójú	547	00	125AA GK.46 (Teleki-Kober)	808	02
Mathiász Jánosné muskotály	518	00	125AA Gm.1 (Teleki-Kober)	808	03
Moldova	613	00	125AA Gm.3 (Teleki-Kober)	808	04
Munkátsy	572	00	125AA Gm.5 (Teleki-Kober)	808	05
Muscat adda	548	00	125AA Kl.3 (Teleki-Kober)	808	07
Narancsízú (KM. 4)	514	00	125AA PO 3/3 (Teleki-Kober)	808	06
Nero	519	00	161–49	801	00
Nero E1	519	01	161–49 197	801	01
Palatina (Cs.É.T.159)	520	00	161–49 I.S.V.–1	801	02
Pannónia kincse	521	00	3309 CL 144	827	01
Pannónia kincse K.56	521	01	3309 cl. 143	827	02
Passatuti	549	00	3309 cl. 147	827	03
Pölöskei muskotály	522	00	41 B	806	00
R. 49	550	00	41 B 194	806	01
R. 58	573	00	420 A	802	00
R. 65 (Eszter)	523	00	420 A FEDI 104	802	01
R. 66	578	00	5BB (Teleki-Kober)	809	00
R. 68 (Lilla)	551	00	5BB A 3–12 (Teleki-Kober)	809	09
R. 69	579	00	5BB Cr.2 43/22 (Teleki-Kober)	809	03
R. 70	580	00	5BB Cr.2 GK.43 (Teleki-Kober)	809	04
R. 71 (Opus)	552	00	5BB Cr.2 PO.0/6 (Teleki-Kober)	809	05
R. 72	553	00	5BB Cr.2-K.18 (Teleki-Kober)	809	02
R. 73 (Flóra)	554	00	5BB Fr.1 (Teleki-Kober)	809	06
R. 78 (Fanny)	524	00	5BB Gm.13–5 (Teleki-Kober)	809	01
R. 79	555	00	5BB K.21. (Teleki-Kober)	809	10
R. 80	556	00	5BB MIKI	809	12

3. számú melléklet a 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Borvidék:
Hegyközség/tanács:

Borászati kapacitás* – 20.....

Nyilvántartási szám: Név:..... A borászati üzem címe: Cím: ☐ ☐ ☐ ☐ utca hsz. üzem helyrajzi száma:	Hegyközség tölti ki! P. H. Beérkezés:
---	--

Borászati tevékenység:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| Szőlőfeldolgozás | ☐ |
| Borkezelés | ☐ |
| Érlelés | ☐ |
| Palackozás | ☐ |
| Kannatöltés | ☐ |
| Késztermék raktározás | ☐ |

Szőlőfeldolgozó telj. (t/óra):	Zúzó-bogyózó telj. (t/óra):	Musthűtő telj. (kJ):
Pince alapterülete: (m ²)		
Tárolótér összesen: (hl)		
Ebből	erjesztő tároló	hl hl
		fahordó vasbeton saválló acél nyomásálló tartály más fém műanyag egyéb
		hl hl hl hl hl hl hl

Töltőgépek száma: db	Palackozó teljesítménye: (palack/óra)
----------------------------	---

Kelt:

 hegyközségi tag/adatszolgáltató aláírása

* Borászati üzemenként kell kitölteni.

4. számú melléklet
a 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

**Közigazgatási feladatok ellátására illetékes
hegyközségek a nem hegyközségi települések esetében
megyei bontásban**

1. Mórahalmi Hegyközség:

Csongrád megyei települések:

Algyő
Apátfalva
Baks
Csanytelek
Dóc
Eperjes
Felgyő
Kiszombor
Kübekháza
Magyarcsanak
Makó
Mártély
Mindszent
Nagymágocs
Ópusztaszer
Röszke
Sándorfalva
Szeged
Szentés
Tömörkény

Békés megyei települések:

Battonya
Békés
Békéscsaba
Békéssámson
Biharugra
Bucsa
Csanádapáca
Csorvás
Dombiratos
Elek
Füzesgyarmat
Gerendás
Geszt
Gyomaendrőd
Gyula
Kevermes
Körösladány
Körösnagyharsány
Kötegyán
Medgyesbodzás
Mezőberény
Mezőgyán
Nagybánhegyes
Nagyszénás
Orosháza

Örménykút
Sarkad
Szarvas
Szeghalom
Tarhos
Tótkomlós
Vésztő
Zsadány

2. Halasi Hegyközség:

Bács-Kiskun megyei települések:

Bácsbokod
Bácsborsód
Bácsszentgyörgy
Bátya
Bugacpusztaháza
Dunaegyháza
Dunafalva
Dunaszentbenedek
Dunatetétlen
Felsőszevén
Foktő
Gátér
Géderlak
Hercegszántó
Homokmégy
Kalocsa
Katymár
Kömpöc
Kunadacs
Kunpeszér
Madaras
Miske
Nagybaracska
Ordas
Öregcsertő
Pálmonostora
Petőfiszállás
Szakmár
Szalkszentmárton
Tass
Tataháza
Újsolt
Uszód
Városföld

3. Strázsahegy-Szárzhegyi Hegyközség:

Pest megyei települések:

Abony
Acsa
Alsónémedi
Áporka
Aszód
Bag
Bernecebaráti

Biatorbágy
Budakalász
Budaörs
Bugyi
Csévharaszt
Csobánka
Csomád
Csömör
Csóvár
Dabas
Dánszentmiklós
Dány
Délegyháza
Diósd
Domony
Dunabogdány
Dunaharaszti
Dunakeszi
Dunapataj
Dunavarsány
Ecser
Érd
Erdőkertes
Farmos
Felsőpakony
Fót
Galgahévíz
Galgamácsa
Göd
Gödöllő
Gyál
Gyömrő
Halásztelek
Hévízgyörk
Iklad
Isaszeg
Jászkarajenő
Kemence
Kiskunlacháza
Kismaros
Kisoroszi
Kistarcsa
Kosd
Kóspallag
Letskés
Lórév
Maglód
Majosháza
Makád
Monori erdő
Mende
Mikebuda
Nagybörzsöny
Nagykátá
Nagymaros
Nagytarcsa

Nyáregyháza
Pánd
Páty
Pécel
Penc
Perbál
Perőcsény
Péteri
Piliscsaba
Pilisjászfalu
Pilisszántó
Pilisszentkereszt
Pilisszentlászló
Pilisvörösvár
Pócsmegyer
Pomáz
Pusztavacs
Pusztazámor
Püspökhátvan
Püspökszilágy
Rád
Solymár
Sóskút
Sülysáp
Százhalombatta
Szentendre
Szentmártonkáta
Szigetbecse
Szigethalom
Szigetszentmiklós
Szob
Szokolya
Sződ
Táborfalva
Tahi
Tahitótfalu
Taksony
Tápióbicske
Tápiógyörgye
Tápióság
Tápiószecső
Tápiószőlős
Tárnok
Tatárszentgyörgy
Tinnye
Tóalmás
Tököl
Törökbálint
Törtel
Tura
Újszilvás
Úri
Üllő
Vácduka
Váckisújfalu
Vácszentlászló

Valkó
Vámosmikola
Vasad
Vecsés
Verőce
Verseg
Visegrád
Zsámbék
Zsámbok

4. Hevesi Hegyközség:

Heves megyei települések:

Boconád
Erdőtelek
Hevesvezekény
Kisköre
Pély
Tenk

Hajdú-Bihar megyei települések:

Álmosd
Ártánd
Bagamér
Bakonszeg
Báránd
Bedő
Berekböszörmény
Berettyóújfalu
Bihardancsháza
Biharkeresztes
Biharnagybajom
Bihartorda
Bocskai kert
Bojt
Csökmő
Darvas
Debrecen
Derecske
Ebes
Esztár
Földes
Fülöp
Furta
Gáborján
Hajdúbagos
Hajdúböszörmény
Hajdúhadház
Hajdúnánás
Hajdúsámson
Hajdúszoboszló
Hajdúszovát
Hencida
Hosszúpályi
Kaba
Kismarja
Kokad

Komádi
Konyár
Körösszakál
Körösszegapáti
Létavértes
Mezősas
Mikepércs
Monostorpályi
Nagyhegyes
Nagykerek
Nagyrábé
Nyírábrány
Nyíracád
Nyíradony
Nyírmártonfalva
Pocsaj
Polgár
Püspökladány
Sáránd
Szentpéterszeg
Téglás
Tépe
Újléta
Vámospércs
Váncsod
Zsáka

5. Tisza menti Hegyközség:

Jász-Nagykun-Szolnok megyei települések:

Abádszalók
Berekfürdő
Fegyvernek
Jászágó
Jászapáti
Jászdózsza
Jászfelsőszentgyörgy
Jászfényszaru
Jászládány
Karcag
Kisújszállás
Kőtelek
Kunhegyes
Kunmadaras
Mezőtúr
Nagykörű
Öcsöd
Pusztamonostor
Szolnok
Tiszabő
Tiszabura
Tiszaderzs
Tiszafüred
Tiszagyenda
Tiszaigar
Tiszaörs

Tiszapüspöki
Tiszaroff
Tiszasüly
Tiszaszentimre
Tiszavárkony
Törökszentmiklós
Tomajmonostora
Túrkeve
Újszász

6. *Megyaszó Hegyközség:*

Borsod-Abaúj-Zemplén megyei települések:

Abaújkér
Abaújlak
Abaújszolnok
Abaújvár
Abod
Alacska
Alsódobbsza
Alsószuha
Alsótelekes
Alsóvadász
Alsózsolca
Arka
Arló
Arnót
Ároktő
Baktakék
Balajt
Bánhorváti
Baskó
Becskeháza
Berente
Beret
Bőcs
Bodroghalom
Bódvarákó
Bódvaszilas
Boldogkőújfalu
Boldogkőváralja
Boldva
Borsodbóta
Borsodszentgyörgy
Borsodszirák
Bükkábrány
Büttös
Cigánd
Csernely
Csobád
Csobaj
Csokvaomány
Damak
Debréte
Dédestapolcsány
Detek

Dövény
Dubicsány
Encs
Fancsal
Farkaslyuk
Felsőberecki
Felsődobbsza
Felsőkelecsény
Felsőnyárad
Felsőregmec
Felsőtelekes
Felsővadász
Felsőzsolca
Fony
Forró
Füzér
Füzérradvány
Gadna
Gagyapáti
Galvács
Garadna
Gelej
Gesztely
Gönc
Göncruszka
Halmaj
Hangács
Hegymeg
Hejce
Hejőbába
Hejőpapi
Hejőszalonta
Hernádbúd
Hernádkércs
Hernádnémeti
Hernádpetri
Hernádszurdok
Hét
Hidvégardó
Homrogd
Igrici
Imola
Ináncs
Irota
Izsófalva
Jákfalva
Járdánháza
Jósvafő
Kánó
Kány
Karcsa
Karos
Kazincbarcika
Kázmárk
Kelemér
Keresztéte

Kesznyéten
Királd
Kiskinizs
Kisrosvágy
Komjáti
Komlóska
Kondó
Krasznokvajda
Kurityán
Ládbesenyő
Lak
Léh
Litka
Mályinka
Martonyi
Méra
Meszes
Mezőcsát
Mezőkeresztes
Mezőnagymihály
Mezőnyárad
Mikóháza
Monaj
Múcsony
Muhi
Nagybarca
Nagycsécs
Nagykinizs
Nagyrosvágy
Nekézseny
Novajdrány
Nyíri
Nyomár
Onga
Ónod
Ormosbánya
Oszlár
Ózd
Pácin
Pamlény
Parasznya
Pere
Percse
Pusztafalu
Pusztaradvány
Putnok
Radostyán
Ragály
Rakacszend
Rásonysápberencs
Regéc
Ricse
Rudabánya
Rudolftelep
Sajóbábony
Sajóecseg

Sajógalgóc
Sajóivánka
Sajókápolna
Sajókaza
Sajókeresztúr
Sajólád
Sajólászlófalva
Sajómercse
Sajónémeti
Sajópálfala
Sajópetri
Sajópüspöki
Sajósenye
Sajószentpéter
Sajóvamos
Sajóvelezd
Sáta
Selyeb
Semjén
Serényfalva
Sóstófalva
Szakácsi
Szakáld
Szalaszend
Szalonna
Szászfá
Szemere
Szendrő
Szendrőlád
Szentistvánbaksa
Szin
Szinpetri
Szirmabesenyő
Szögliget
Szuhaő
Szuhaálló
Szuhogya
Taktaszada
Tardona
Telkibánya
Tiszababolna
Tiszadorogma
Tiszakeszi
Tiszapalkonya
Tiszatarján
Tiszaújváros
Tomor
Tornaszentandrás
Trizs
Újcsanáros
Uppony
Vadna
Vajdácska
Varbó
Vilyvitány
Viss

Zádorfalva
Zalkod
Zemplénagárd
Ziliz
Zubogy

7. Sály-Borsodgeszt Hegyközség:

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei települések:

Ajak
Anarcs
Apagy
Aranyosapáti
Baktalórántháza
Balkány
Balsa
Bátorliget
Benk
Beregsurány
Berkesz
Besenyőd
Beszterec
Biri
Bököny
Buj
Csengersima
Demecser
Döge
Dombrád
Encsencs
Eperjeske
Érpatak
Fábiánháza
Fényeslitke
Gávavencsellő
Gégény
Gelénes
Gemzse
Geszteréd
Győrtelek
Gyulaháza
Gyüre
Hodász
Ibrány
Ilk
Jármí
Jéke
Kállósemjén
Kálmánháza
Kántorjánosi
Kék
Kékcse
Kemecse
Kisléta
Kisvárd
Kisvarsány

Komoró
Kótaj
Laskod
Levelek
Lövőpetri
Magy
Mándok
Máriapócs
Mátészalka
Mérk
Mezőladány
Nagyar
Nagycserkesz
Nagydobos
Nagyecsed
Nagyhalász
Nagyhódos
Nagykálló
Nagyvarsány
Napkor
Nyírbátor
Nyírbéltek
Nyírbogát
Nyírbogdány
Nyírcsaholy
Nyírcsászári
Nyílderzs
Nyíregyháza
Nyírgelse
Nyírgyulaj
Nyíribrony
Nyírfákó
Nyírkársz
Nyírkáta
Nyírkércs
Nyírlövő
Nyírlugos
Nyírmada
Nyírmeggyes
Nyírmihálydi
Nyírparasznya
Nyírpazony
Nyírpilis
Nyírtass
Nyírtelek
Nyírtét
Nyírtura
Nyírvasvári
Ófehértó
Olcsvaapáti
Ömböly
Ópályi
Őr
Pap
Papos
Paszab

Pátroha
Penészlek
Petneháza
Piricse
Pócspetri
Pusztadobos
Ramocsaháza
Rétközberencs
Rohod
Sényő
Szabolcsbáka
Szabolcsveresmart
Szakoly
Székely
Tarpa
Terem
Tiborszállás
Tiszabездéd
Tiszadob
Tiszaeszlár
Tiszakanyár
Tiszalök
Tiszanagyfalu
Tiszarád
Tiszavasvári
Tornyospálca
Tuzsér
Újfehértó
Újkenéz
Vaja
Vállaj
Vámosatya
Vásárosnamény
Vasmegyer
Záhony

8. Gyöngyöspatai Hegyközség:

Nógrád megyei települések:

Szirák
Szurdokpuszpöki

9. Hatvani Hegyközség:

Nógrád megyei települések:

Erdőkürt
Erdőtarcsa
Héhalom
Kisbágyon
Palotás

10. Pásztói Hegyközség:

Nógrád megyei települések:

Alsótold
Bánk
Bátonyterenye

Bér
Bokor
Buják
Cered
Csécse
Cserhátszentiván
Ecseg
Egyházasdengeleg
Endrefalva
Hollókő
Jobbágyi
Karancskeszi
Kisbárkány
Kishartyán
Kozárd
Kutasó
Lucfalva
Ludányhalászi
Mátraszőlős
Mátraverebély
Mohora
Nagylóc
Nógrádszakál
Rimóc
Ságújfalu
Salgótarján
Sóshartyán
Szalmatercs
Szécsény
Szécsényfelfalu
Tar
Varsány

11. Váci Hegyközség:

Nógrád megyei települések:

Alsópetény
Balassagyarmat
Bánk
Bercel
Berkenye
Cserháthaláp
Csesztve
Debercsény
Dejtár
Diósjenő
Drégelypalánk
Érsekivádkert
Etes
Galgaguta
Hont
Hugyag
Keszeg
Kétdobony
Legénd
Magyarnándor

Nagyoroszi
Nézsza
Nógrád
Nógrádkövesd
Nógrádmarcal
Nógrádsáp
Nógrádsipek
Nőtincs
Patvarc
Pusztaberki
Rétság
Romhány
Szanda
Sátok
Szécsénke
Szügy
Terény
Tereske
Vanyarc

12. Gyöngyös Hegyközség:

Heves megyei települések:

Bélapátfalva
Kál
Kápolna

13. Atkári Hegyközség:

Heves megyei települések:

Adács
Vámosgyörk

14. Hatvani Hegyközség:

Heves megyei települések:

Boldog
Lőrinci

15. Mezőkövesdi Hegyközség:

Heves megyei település:

Szihalom

16. Ecsédi Hegyközség:

Heves megyei települések:

Petőfibánya
Zagyvaszántó

17. Egri Hegyközség:

Heves megyei települések:

Egercsehi
Fedémes
Nagyvisnyó
Szilvásvárad
Tarnalelesz

18. Karácsondi Hegyközség:

Heves megyei települések:

Ludas
Nagyfüged
Tarnabod
Tarnaméra
Tarnaörs

19. Verpeléti Hegyközség:

Heves megyei település:

Tarnaszentmária

20. Dunaszentmiklós-Szomód Hegyközség:

Komárom-Esztergom megyei települések:

Ács
Ácsteszér
Aka
Annavölgy
Ászár
Bajna
Bakonybánk
Bakonysárkány
Bakonyszombathely
Bana
Bokod
Csatka
Csolnok
Dad
Dág
Dömös
Dorog
Epöl
Gyermely
Héreg
Kecskéd
Kisigmánd
Komárom
Kömlőd
Környe
Leányvár
Máriaalom
Mogyorósbánya
Nagysáp
Naszály
Oroszlány
Piliscsév
Pilismarót
Réde
Sárisáp
Súr
Szákszend
Szomor
Tardos
Tarján

Tárkány
Tát
Tatabánya
Tokod
Tokodaltáró
Úny
Várgesztes
Vértessomló
Vértestolna

21. *Mór és Pusztavám Közös Hegyközség:*

Fejér megyei települések:

Bakonycsérnye
Bakonykúti
Balinka
Bodajk
Csór
Fehérvárcsurgó
Iszkaszentgyörgy
Isztimér
Jenő
Moha
Nádasdladány
Nagyveleg
Sárkeszi
Sárszentmihály
Székesfehérvár
Úrhida

22. *Csókakő Hegyközség:*

Fejér megyei települések:

Hantos
Magyaralmás
Mezőfalva
Mezőlak
Mezőkomárom
Nagylók
Perkáta
Polgárdi
Sárkeresztes
Sárkeresztúr
Sárosd
Szabadegyháza
Zichyújfalu

23. *Vértessalja Közös Hegyközség:*

Fejér megyei települések:

Bodmér
Csákvár
Gánt
Lovasberény
Pátka
Vértesacsa
Vértesboglár

24. *Pázmándi Hegyközség:*

Fejér megyei települések:

Adony
Baracska
Besnyő
Ercsi
Gárdony
Iváncsa
Kulcs
Pusztaszabolcs
Rácalmás
Ráckeresztúr
Vereb

25. *Etyeki Hegyközség:*

Budapest összes kerületének adóraktárai

26. *Bicskei Hegyközség:*

Fejér megyei települések:

Mány
Óbarok
Szár
Újbarok

27. *Váli Hegyközség:*

Fejér megyei település:

Tabajd

28. *Balatonfőkajári Hegyközség:*

Fejér megyei települések:

Enying
Füle
Kőszárhegy
Lepsény
Mezőszentgyörgy

29. *Kölesdi Hegyközség:*

Fejér megyei települések:

Alap
Alsószentiván
Baracs
Cece
Csósz
Dég
Dunaújváros
Előszállás
Káloz
Kisapostag
Kisláng
Mezőszilas
Nagykarácsony
Nagyvenyim

Sárbogárd
Sáregres
Sárszentágota
Soponya
Tác
Vajta

Tolna megyei települések:

Belecska
Bikács
Bogyiszló
Cikó
Csibrák
Csikóstóttós
Diósberény
Döbrököz
Dombóvár
Értény
Fácánkert
Fadd
Felsónána
Gerjen
Gyulaj
Jágónak
Kajdacs
Kalaznó
Kaposszekcső
Keszőhidegkút
Kisszekely
Kistormás
Kocsola
Koppányszántó
Kurd
Lápafő
Miszla
Murga
Nagydorog
Nagykónyi
Nak
Németkér
Pálfa
Pusztahencse
Regöly
Szakadát
Szakály
Szakcs
Szárasd
Szedres
Udvari
Váralja
Várong
Varsád

30. Pécs vidéke Hegyközség:

Baranya megyei települések:
Abaliget

Almamellék
Almáskeresztúr
Alsómocsolád
Aranyosgadány
Bakóca
Bakonya
Baksa
Baranyajenő
Baranyaszentgyörgy
Basal
Belvárdgyula
Beremend
Berkesd
Bezedek
Birján
Bodolyabér
Bogád
Boldogasszonyfa
Borjád
Bosta
Botykapeterd
Bükkösd
Csányoszró
Cserdi
Csertő
Dinnyeberki
Drávapiski
Egerág
Egyházaskozár
Ellend
Erdősmárok
Erdősmecske
Erzsébet
Fazekasboda
Feked
Felsőegerszeg
Garé
Geresdlak
Gödre
Görcsöny
Görcsöndoboka
Gyód
Hetvehely
Himesháza
Husztót
Ibafa
Kacsóta
Kárász
Kátoly
Kékesd
Kisasszonyfa
Kisbeszterce
Kishajmás
Kisherend
Kiskassa
Kisnyárad

Kisszentmárton
Komló
Kozármisleny
Kökény
Lippó
Liptód
Lothárd
Lovászhetyén
Mágocs
Magyaregregy
Magyarlukafa
Magyarsarlós
Magyarszék
Majs
Mánfa
Maráza
Márok
Martonfa
Máza
Mekényes
Merenye
Meződ
Mindszentgodisa
Nagykozár
Nagypall
Nagyváty
Ófalu
Orfű
Ózdfalu
Palé
Palotabozsok
Patapoklosi
Pécsbagota
Pécsdevecser
Pécsudvard
Pellérd
Pereked
Pogány
Regenye
Romonya
Sásd
Siklósbodony
Siklósnagyfalu
Somberek
Somogyapáti
Somogyhárság
Somogyhatvan
Somogyviszló
Szágy
Szalánta
Szalatnak
Szászvár
Szebény
Székelyszabar
Szellő
Szentlászló

Szilágy
Szilvás
Szőke
Szőkéd
Szulimán
Szűr
Tarrós
Tésény
Tormás
Töttös
Varga
Vásárosbéc
Vásárosdombó
Vásznok
Vékény
Velény
Véménd
Zengővárkony
Zók

31. *Lesenceistvánd Hegyközség:*

Veszprém megyei település:
Uzsa

32. *Mencshely Hegyközség:*

Veszprém megyei települések:
Adásztevel
Ajka
Bakonygyirót
Bakonyoszlop
Bakonyság
Bakonyszentiván
Bakonyszentkirály
Bakonyszentlászló
Bakonyszücs
Bakonytamási
Balatonfűzfő
Bazsi
Béb
Berhida
Borszörcsök
Csajág
Csesznek
Csetény
Csögle
Dabronc
Dáka
Devecser
Döbrönte
Dudar
Fenyőfő
Gecse
Gic
Hajmáskér
Halimba

Homokbödöge
 Jásd
 Kapolcs
 Káptalanfa
 Kékkút
 Kemeneshőgyész
 Királyszentistván
 Litér
 Lovászipatona
 Magyarpolány
 Malomsok
 Marcalgergelyi
 Nagyalásny
 Nagydém
 Nagygyimót
 Nemeshany
 Nóráp
 Noszlop
 Öcs
 Ősi
 Öskü
 Pápa
 Pápakovácsi
 Pápasalamon
 Pápateszér
 Pétfürdő
 Pula
 Románd
 Sikátor
 Sóly
 Szápár
 Szentkirályszabadja
 Szóc
 Takácsi
 Taliándörögd
 Ugod
 Vanyola
 Várpalota
 Vaszar
 Veszprém
 Veszprémvarsány
 Vid
 Vigántpetend
 Vilonya
 Vinár
 Zalaerdőd
 Zalaszegvár

33. Kaposmente Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Bárdudvarnok
 Bőszénfa
 Cserénfa
 Csoma
 Fonó

Gálosfa
 Gige
 Gölle
 Hajmás
 Hetes
 Juta
 Kadarkút
 Kaposfő
 Kaposgyarmat
 Kaposmérő
 Kaposszerdahely
 Kaposújlak
 Kaposvár
 Kisasszond
 Kisgyalán
 Kiskorpád
 Magyaregres
 Orci
 Patca
 Rinyakovácsi
 Sántos
 Simonfa
 Somodor
 Somogyaszaló
 Somogyszil
 Szenna
 Szentbalázs
 Szilvásszentmárton
 Visnye
 Zimány
 Zselickisfalud
 Zselickislak
 Zselicszentpál

34. Kéthelyi Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Beleg
 Csököly
 Görgeteg
 Hedrehely
 Homokszentgyörgy
 Kálmánca
 Kisbajom
 Kőkút
 Kutas
 Lábod
 Lad
 Mesztegnyő
 Nagyatád
 Nagybajom
 Nemeskislalud
 Ötvöskónyi
 Patosfa
 Rinyabesenyő
 Segesd

Szenyér
Vése

35. Csurgói Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Babócsa
Barcs
Bélavár
Berzence
Bolhás
Bolhó
Csokonyavisonta
Csurgónagymarton
Darány
Gyékényes
Háromfa
Heresznye
Iharos
Iharosberény
Inke
Istvándi
Kastélyosdombó
Komlósd
Lakócsa
Őrtilos
Péterhida
Pogányszentpéter
Porrog
Porrogszentkirály
Rinyaújlak
Somogybükkösd
Somogyudvarhely
Szentá
Szulok
Tarany
Vízvár
Zákány

36. Karádi Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Bedegkér
Bonnya
Fiad
Gadács
Igal
Kapoly
Kára
Kazsok
Kisbárapáti
Miklósi
Nágocs
Ráksi
Somogyacsa

Somogydöröcske
Somogyegres
Somogymeggyes
Szorosad
Törökkoppány
Zics

37. Lengyeltóti Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Buzsák
Edde
Hács
Kisberény
Osztopán
Öreglak
Pusztakovácsi
Somogyjád
Somogyvámos
Somogyvár
Várda

38. Marcali Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Csombárd
Csömend
Gadány
Keleviz
Mezőcsokonya
Nikla
Pamuk
Somogysárd
Somogyszentpál
Táska

39. Kőröshegyi Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Balatonföldvár
Bálványos
Kánya
Kereki
Pusztaszemes
Szántód
Tab
Tengőd
Zala

40. Kötcse-Szólád Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Balatonszárszó
Nagycepely
Teleki

41. Látványi Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Ecseny
Felsőmocsolád
Gamás
Mernye
Polány
Somogybabod
Somogygeszti
Szentgáloskér

42. Balatonszabadi Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Ádánd
Bábonymegyer
Nagyberény
Nyim
Ságvár
Siófok
Siójut
Som

43. Kőhegy-Zamárdi Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Lulla
Sérsekszőlős
Torvaly

44. Balatonberény Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Balatonfenyves
Balatonszentgyörgy
Balatonújlak
Szegerdő
Vörs

45. Somogysámson Hegyközség:

Somogy megyei települések:

Nagyszakácsi
Nemesdéd
Sávoly
Somogysimonyi
Somogyzitfa
Tapsony
Varászló

46. Ordacsehi Hegyközség:

Somogy megyei település:

Fonyód

47. Baráti Hegyközség:

Győr-Moson-Sopron megyei települések:

Abda
Árpás
Bakonypéterd
Böny
Börcs
Csorna
Gönyű
Gyarmat
Gyömöre
Győr
Győrasszonyfa
Halászi
Jánossomorja
Koroncó
Lázi
Máriakálnok
Mezőörs
Mórichida
Mosonmagyaróvár
Mosonszentmiklós
Öttevény
Pér
Rábaszentmiklós
Sokorópátka
Szárföld
Szerecseny
Táp
Tápszentmiklós
Tét
Töltéstava
Várbalog
Vép

48. Felsőcsatár Hegyközség:

Vas megyei települések:

Alsóújlak
Andrásfa
Bajánsenye
Bejczyertyános
Boba
Bögöt
Bögöte
Bucu
Csehi
Csehimindszent
Csénye
Csipkerek
Csönge
Csörötnék
Daraboshegy
Döbörhegy
Döröske

Duka
Egervölgy
Egyházashetye
Egyházaskút
Gérce
Gersekarát
Gór
Győrvár
Halastó
Hegyháthodász
Hosszúpereszteg
Ják
Jánosháza
Káld
Kám
Karakó
Katafa
Kemenesmagasi
Kemenesmihályfa
Kemenessömjén
Kercaszomor
Körmend
Magyarlak
Magyarszombatfa
Nádasd
Nagymizdó
Nagysimonyi
Nagytilaj
Nyőgér
Olaszfa
Ostffyasszonyfa
Oszkó
Őrimagyarósd
Pácsony
Pecöl
Perenye
Peresznye
Petőmihályfa
Pusztacsó
Rádóckölked
Sárfimizdó
Sárvár
Sótony
Szarvaskend
Szemenye
Szentpéterfa
Szergény
Szőce
Szombathely
Telekes
Tokorcs
Vásárosmiske
Vasvár
Velemér
Vönöck

49. Kőszegi Hegyközség:

Vas megyei települések:

Bozsok
Cák
Gencsapáti
Gyöngyösfalu
Horvátzsidány
Kőszegdoroszló
Kőszegpaty
Kőszegszerdahely
Lukácsháza
Velem

50. Sopron városkörnyéki Hegyközség:

Győr-Moson-Sopron megyei települések:

Ágfalva
Barbacs
Cirák

51. Fertőszentmiklósi Hegyközség:

Győr-Moson-Sopron megyei települések:

Csapid
Fertőd
Fertőhomok
Hegykő
Iván
Kapunvár
Lövő
Répcevis
Sarród

52. Fertőparti Hegyközség:

Győr-Moson-Sopron megyei települések:

Egyházaskút
Nagylózs
Pereszteg
Pinnye
Sopronkövesd
Szakony
Újkér
Völcsej
Zsira

53. Cserszegtomaji Hegyközség:

Zala megyei települések:

Alsópáhok
Felsőpáhok
Karmacs
Keszthely
Nemesbük
Vállus

54. Zalaszentgróti Hegyközség:

Zala megyei települések:

Almásháza
Alsónemesapáti
Batyk
Bezeréd
Döbröce
Egervár
Gösfá
Gyűrűs
Kehidakustány
Kemendollár
Kisbörgő
Lakhegy
Ligetfalva
Mihályfa
Nagygörbő
Nagypáli
Nemesapáti
Óhíd
Orbányosfa
Padár
Petőhenye
Pókaszepetk
Sénye
Sümegcsehi
Türje
Vasboldogasszony
Vöckönd
Zalaegerszeg
Zalaistvánd
Zalaköveskút
Zalaszentiván
Zalaszentlászló
Zalaszentlőrinc

55. Pogányvári Hegyközség:

Zala megyei települések:

Alsórajk
Balatonmagyaród
Bocskai
Bókaháza
Börzönce
Csapi
Esztergályhorváti
Felsőrajk
Fűzvölgy
Gelse
Gelsesziget
Gétye
Hahót
Hosszúvölgy
Kerecsény
Kisbucsa
Magyarszentmiklós

Misefa
Nagybakónak
Nagykapornak
Nagyrecse
Nemesrádó
Pacsa
Szentpéterúr
Tilaj
Újudvar
Zalaapáti
Zalacsány
Zalaigrice
Zalakomár
Zalamerenye
Zalasárszeg
Zalaszentbalázs
Zalaszentjakab
Zalaszentmárton
Zalaszentmihály
Zalaújlak
Zalavár

56. Becsehely Hegyközség:

Zala megyei települések:

Bajcsa
Bánokszentgyörgy
Belezná
Bucsuta
Liszó
Miklósfá
Molnári
Murakeresztúr
Nemespátró
Oltárc
Petrivente
Pusztamagyaród
Pusztaszentlászló
Semjénháza
Sormás
Surd
Szepetnek
Tótszentmárton

57. Göcsej kapuja Hegyközség:

Zala megyei települések:

Babosdöbréte
Bagod
Becsvölgye
Bocföldre
Boncodföldre
Böde
Csatár
Csonkahegyhát
Csöde
Dobronhegy

Gellénháza
Gombosszeg
Gutorfölde
Hagyárosbörönd
Hottó
Kávás
Keménfa
Kiskutas
Kustánszeg
Lickóvados
Mikekarácsonyfa
Milejszeg
Nagykutas
Nagylengyel
Nemeshetés
Nemesszentandrás
Németfalu
Nova
Ormándlak
Ozmánbük
Pálfiszeg
Petrikeresztúr
Pusztaderics
Salomvár
Szentpéterfölde
Vaspör
Zalaboldogfa
Zalacséb
Zalaháshágy
Zalalövő

Zalatárnok

58. *Letenye Hegyközség:*

Zala megyei települések:

Alsószenterzsébet
Bázakerettye
Csesztreg
Gosztola
Iklódbördöce
Kerkabarabás
Kerkafalva
Kerkakutas
Kerkaszentkirály
Kiscsehi
Kistolmács
Lasztonya
Lendvadedes
Lispeszentadorján
Lovászi
Magyarföld
Maróc
Márokföld
Páka
Pórszombat
Rédics
Szentgyörgyvölgy
Szentmargitfalva
Szilvagy
Tornyiszentmiklós

5. számú melléklet a 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez**Must természetes cukortartalmának kiegészítése (mustjavítás), savtartalom változtatás,
bor édesítés bejelentő lapja**

Nyilvántartási szám:	<i>Hegyközség tölti ki!</i>
Név:	P. H. Beérkezés:

Javítás helyszíne:¹

A javítás megnevezése:

- (1) mustjavítás cukorral,
- (2) mustjavítás sűrített musttal,
- (3) mustjavítás finomított szőlőmust sűrítménnyel
- (4) savnövelés
- (5) savcsökkentés
- (6) borok édesítése

Javítás megnevezése ²	
A borok édesítéséhez felhasznált anyag megnevezése	
Javítandó tétel megnevezése ³	
Mustjavítás tervezett dátuma	
Bor édesítés időpontja	
Savtartalom változtatás időpontja	

Kelt:

.....
a javítást bejelentő aláírása¹ A borászati üzem megnevezése.² A javítás megnevezésének számát kell beírni.³ A pincekönyvben szereplő megnevezés.

6. számú melléklet a 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Borvidék:
Hegyközség/tanács:

Szüreti jelentés a megtermelt szőlőről – 20...

Nyilvántartási szám:	<i>Hegyközség tölti ki!</i>
Név:	P. H.
	Beérkezés:

Település	Helyrajzi szám	Fajtakód/	Mustfok/	Minőség ¹	Szőlő hasznosítás módja ²	Felvásárló nyilvántartási száma
Dűlő	Terület/ha	Fajtanév	Mennyiség (q)	Nettó ár ³ Ft/kg		neve, címe

Kelt:

.....
adatszolgáltató aláírása

¹ Asztali bor (1), tájbor (2), m.t. minőségi bor (3), védett eredetű bor (4).

² Szőlő hasznosítás módjai: étkezési szőlő (1), szőlő eladás felvásárlónak (2), saját feldolgozás árutermelés céljára (3), szőlőtermelő adómentes bor előállítása (4), tagállami kiszállítás (5), export (6).

³ Nettó ár: áfa és kompenzációs felár nélküli ár.

⁴ Nettó ár: áfa és kompenzációs felár nélküli ár.

8. számú melléklet a 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Borvidék:
Hegyközség/tanács:

Borászati jelentés – 20...

Nyilvántartási szám:	<i>Hegyközség tölti ki!</i>
Név:	P. H.
	Beérkezés:

Bor megnevezése	Készültségi foka	Must fok eredeti	Felhasznált anyag ¹	Savtartalom változtatás Kezelés előtt g/l	Felhasznált – anyag ²	Bor édesítése (összes alkohol-tartalom kezelés előtt)	Felhasznált – anyag ³
Bor származási bizonyítvány száma	Mennyisége (hl)	Javított must fok	Mennyisége	Kezelés után g/l	Mennyisége	(összes alkohol-tartalom kezelés után)	Mennyisége

Kelt:

.....
adatszolgáltató aláírása

¹ (1) mustjavítás cukorral (kg), (2) mustjavítás sűrített musttal (kg), (3) mustjavítás finomított szőlőmust sűrítménnyel (kg).

² (1) savnövelés (felhasznált anyag megnevezése), (2) savcsökkentés (felhasznált anyag megnevezése).

³ (1) sűrített musttal (1), finomított sűrített musttal (2), egyéb (3).

9. számú melléklet a 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Borvidék:
Hegyközség/tanács:

Borfelhasználási adatok – 20.....

Nyilvántartási szám:	Hegyközség tölti ki!
Név:	
Adóaktári engedély száma:	
	P. H. Beérkezés:

Termék típusa ¹ : ☐	Első származási biz.: Tárolás kezdete: Készlet: július 31-én..... hl november 30-án..... hl
Bor megnevezése:	
Származási hely:	
Minőség:	
Évjárat:	
Szín:	
Készültségi fok ² : ☐	

Felhasználás módja ³	Kiszerelés ⁴	Mennyiség (hl)	Nettó ár ⁵ (Ft/l)

Kelt:

.....

adatszolgáltató aláírása

¹ Termék típusa: tartósított must (1), must sűrítmény (2), finomított must sűrítmény (3), bor (4), szénsavas bor (5), likőrbor (6), ízesített bor (7).² Készültségi fok borászati célú felhasználás esetén: cefre (1), must (2), seprős bor (3), egyszer fejtett bor (4), kétszer fejtett bor (5),³ Saját fogyasztás (1), háziasítás (2), belföldi értékesítés (3), tagállamba értékesítés (4), export (5), melléktermék kihozatal (borseprő, derítési alj) (6), veszteség (7), adóraktárnak történő átadás (8), adóraktártól történő átvétel (9),⁴ Hordós bor (1), kannás bor (2), palackos bor (3),⁵ Nettó ár: áfa és kompenzációs felár nélküli ár.

10. számú melléklet a 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Borvidék: Hegyközség/tanács:

Borászati melléktermék felhasználás – 20.....

Nyilvántartási szám	Hegyközség tölti ki!
Név	
Adóraktári engedély száma:	
	Beérkezés:

Keletkezett borászati melléktermék (szőlőtörköly, borseprő, derítési alj stb.)

Megnevezése: borseprő / derítési alj

Megnevezése: törköly

Mennyisége: liter

Mennyisége: kilogramm

Felhasználása:

kötelező lepárlás céljára liter

bizonylat száma:

ellenőrzés melletti kivonás: liter

bizonylat száma:

Kelt:

.....

adatszolgáltató aláírása

**A földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter**

**97/2004. (VI. 3.) FVM
rendelete**

a borok eredetvédelmi szabályairól

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi törvény (a továbbiakban: Btv.) 57. § (1) bekezdésének *b)* és *g)* pontjaiban kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

Tájbor

1. §

(1) Az ország területénél kisebb földrajzi egység neve használható arra a borászati termékre, amely a megyei szőlőfajta listában besorolt szőlőből készült.

(2) A tájborok földrajzi eredet jelölésére használható földrajzi egységek neveinek listáját e rendelet *1. számú melléklete* tartalmazza.

A tájbor elnevezése

2. §

A helyi érdekeltségű termelő vagy termelői szervezet, az illetékes hegyközségi tanács véleményének figyelembevételével a Bor Eredetvédelmi Bizottságnál (a továbbiakban: Bizottság) kezdeményezi a földrajzi eredet jelölésére használható földrajzi egység nevének meghatározását, a megnevezés alapjául szolgáló terület pontos meghatározásával, valamint a tájbor készítésére használni kívánt szőlőfajták felsorolásával. A Bizottság a kérelmet véleményezi és felterjeszti a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszterhez (a továbbiakban: miniszter), aki a tájbor elnevezését rendeletben határozza meg.

Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor

3. §

(1) Meghatározott termőhelyről származó minőségi borra földrajzi eredet jelölésére használható földrajzi egységek nevei mint származáshely-megnevezések a címkén önállóan használhatók. A körzet, a település és a dűlő nevei csak a borvidék vagy a borvidéki-régió nevével együtt jelölhetők a bor címkéjén.

(2) A meghatározott termőhely neve mint földrajzi eredet jelölésére használható földrajzi egység neve használható – m.t. minőségi bor készítésére alkalmas szőlőből ké-

szült – a borra, gyöngyöző borra, pezsgőre, valamint a likőrborra.

(3) A borvidékek és a hozzájuk tartozó körzetek és települések listáját a *2. számú melléklet* tartalmazza.

Védett eredetű bor

4. §

(1) A védett eredetű bornak rendelkeznie kell az adott földrajzi eredetre jellemző ökológiai és humán (szőlőtermesztési és borkészítési) tényezők jellemzőivel, és az ehhez kapcsolható termelési háttérrel. A védett eredetű borban felismerhetőnek kell lennie a földrajzi eredetét jellemző ökológiai sajátosságoknak és humán (szőlőtermesztési és borkészítési) jellemzőknek, ezek hagyományainak és fejlesztési eredményeinek.

(2) A védett eredetű bor földrajzi eredetjelölésére szolgáló származáshely-megnevezéseket és azok használatát az adott védett eredetű bor szabályozását tartalmazó miniszteri rendelet tartalmazza. A védett eredetű bor földrajzi eredetjelölésére használható földrajzi egységek neveinek használata kizárja annak más, az adott meghatározott termőhelyről származó minőségi borra való használatát.

Védett eredetű bor rendtartása

5. §

(1) A védett eredetű bor rendtartásának elfogadását helyi termelő vagy termelői csoport kezdeményezi. A rendtartás szabályzatát a kezdeményezők bevonásával az illetékes hegyközségi tanács készíti el, az érdekelt hegyközségek véleményeinek figyelembevételével. A Bizottság a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (a továbbiakban: HNT) véleményének figyelembevételével a rendtartást véleményezi és felterjeszti a miniszternek. A miniszter a védett eredetű bor rendtartását rendeletben adja ki.

(2) A védett eredetű bor szabályzatának tartalmaznia kell:

- a)* a földrajzi eredet lehatárolását;
- b)* a földrajzi eredet jelölésére szolgáló földrajzi egység nevének meghatározását;
- c)* a szőlőfajta használatát;
- d)* a szőlőtermesztési technológiára, ültetvények hozamszintjét;
- e)* a borászati technológiát;
- f)* a bor beltartalmi értékeit;
- g)* a bor kiszerelését;
- h)* a bor megnevezését.

(3) A védett eredetű bor rendtartásának felterjesztéséhez csatolni kell:

- a)* a védett eredetű bor kialakításának indoklását;

- b) a védett eredetű bor létrehozásának előzményeit;
- c) a védett eredetű bor történelmi, ökológiai, humán, technológiai feltételeinek megléte, melyre alapozva az adott meghatározott termőhelyen készített más boroktól eltérő, magasabb minőségű bor készíthető;
- d) a kezdeményezők védett eredetű bor előzményeként készített borainak gazdasági háttere, a védett eredetű bor várható piaci fogadtatása, elosztási csatornáit.

6. §

Borvidéki régió rendtartása

(1) A rendtartás elfogadását az érdekelt borvidéki hegyközségi tanácsok együttesen kezdeményezik. A rendtartás szabályzatát az illetékes hegyközségi tanácsok készítik el, az érdekelt hegyközségek véleményének figyelembevételével. A Bizottság a HNT véleményének figyelembevételével a rendtartást véleményezi és felterjeszti a miniszternek. A miniszter a borvidéki régió rendtartását rendeletben adja ki.

(2) A Borvidéki régió rendtartásának tartalmaznia kell:

- a) a régió nevét;
- b) szőlőfajta használatának előírásait, ültetvények hozamszabályozását;
- c) a származási bizonyítványok kiadásának és ellenőrzésének rendjét;
- d) a régió intézményét, a régió működési szabályait.

7. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény végrehajtásáról szóló 106/1997. (XII. 19.) FM rendelet 24–27. §-ai hatályukat veszítik.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

- a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről,
- a Bizottság 1607/2000/EK rendelete különösen a meghatározott termőhelyről származó minőségi borra vonatkozó cím tekintetében a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK tanácsi rendelet végrehajtása részletes szabályainak megállapításáról.

Dr. Németh Imre s. k.,

földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter

*1. számú melléklet**a 97/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez*

**A tájborok földrajzi eredet jelölésére használható
földrajzi egységek megnevezései**

1. Felső-Magyarországi: Nógrád, Heves, Borsod-Abaúj-Zemplén
 2. Alföldi: Pest, Bács-Kiskun, Jász-Nagykun-Szolnok, Szabolcs-Szatmár-Bereg, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Heves
 3. Dél-Dunántúli: Zala, Somogy, Tolna, Baranya
 4. Észak-Dunántúli: Vas, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Fejér, Veszprém
 5. Balatoni: Zala, Veszprém, Fejér, Somogy
 6. Dunai: Tolna, Fejér, Bács-Kiskun, Pest
 7. Tisza völgyi: Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Csongrád
 8. Duna-Tisza közti: Pest, Jász-Nagykun, Bács-Kiskun
 9. Dél-alföldi: Bács-Kiskun, Csongrád, Békés
 10. Zempléni: Borsod-Abaúj-Zemplén
 11. Nyugat-Dunántúli: Vas, Zala, Somogy
 12. Tisza melléki: Jász-Nagykun-Szolnok, Csongrád
 13. Duna melléki: Tolna, Fejér Bács-Kiskun
 14. Duna menti: Tolna, Fejér, Bács-Kiskun
- A felsorolt megyék területéről származó bor az adott megnevezéssel tájborként akkor hozható forgalomba, ha a megyei fajtalistában felsorolt szőlőből, a Btv. és végrehajtási rendeleteinek előírásai szerint készítették.

*2. számú melléklet**a 97/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez*

Borvidékek, borvidéki körzetek, borvidéki települések

1. Csongrádi borvidék
 - a) Csongrádi körzet: Csongrád, Hódmezővásárhely,
 - b) Kisteleki körzet: Balástya, Csengele, Kistelek, Pusztaszer, Szatymaz,
 - c) Pusztamérgesi körzet: Forráskút, Öttömös, Pusztamérges, Ruzsa, Úllés,
 - d) Móraalmi körzet: Ásotthalom, Bordány, Domaszék, Kiskundorozsma, Mórahalom, Zákányszék, Zsombó településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.
2. Hajós-Bajai borvidék

Baja, Bátmonostor, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

3. Kunsági borvidék

a) Bácskai körzet: Bácsalmás, Bácsszőlős, Borota, Dávod, Csikéria, Dusnok, Jánoshalma, Kéleshalom, Kunsbaja, Mélykút, Tompa, Kelebia,

b) Cegléd-Monor-Jászsági körzet

c) Ceglédi alkörzet: Albertirsa, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Hernád, Inárcs, Kakucs, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Örkény, Tápiószéle, Újlengyel,

d) Jászsági alkörzet: Jászberény, Jászszeres, Jászszeres, Heves,

e) Monori alkörzet: Bénye, Budapest-Rákosliget, Dány, Gomba, Kóka, Monor, Pilis, Tóalmás, Tápiószentmárton,

f) Duna menti körzet: Apostag, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Harta, Solt, Ráckeve, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tököl,

g) Izsáki körzet: Ágasegyháza, Fülöpháza, Fülöpszállás, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi, Szabadszállás,

h) Kecskemét-Kiskunfélegyházi körzet: Ballószög, Bugac, Felsőlajos, Fülöpjakab, Helvécia, Jakabszállás, Kecskemét, Kerekegyháza, Kiskunfélegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse,

i) Kiskőrösi körzet: Akasztó, Bócsa, Csengőd, Imrehegy, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Pirtó, Soltszentimre, Soltvadkert, Tabdi, Tázlár,

j) Kiskunhalas-Kiskunmajsai körzet: Balotaszállás, Csólyospálos, Harkakötöny, Jászszeres, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunféhértó, Móriscs, Szank, Zsana,

k) Tisza menti körzet: Cibakháza, Cserkeszőlő, Csépa, Kocsér, Lakitelek, Nagyrév, Nyárlőrinc, Szelevény, Szentkirály, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár-Homok, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

4. Ászár-Neszmélyi borvidék

a) Ászári körzet: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely,

b) Neszmélyi körzet: Baj, Bajót, Dunaalmás, Duna-szentmiklós, Esztergom, Keszthely, Kocs, Lábatlan, Mocs, Neszmély, Nyergesújfaló, Süttő, Szomód, Tata, Vértesszőlős

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

5. Badacsonyi borvidék

Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalanfő, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

6. Balatonfüred-Csopaki borvidék

a) Balatonfüred-Csopaki körzet: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly,

b) Zánkai körzet: Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

7. Balatonfelvidéki borvidék

a) Káli körzet: Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékakál;

b) Balatonederics-Lesencei körzet: Balatonederics, Lesencefalva, Lesenceistván, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Zalahaláp,

c) Csereszegi körzet: Balatongyörök, Csabrendek, Csereszmetomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egri, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvolgy, Vonyarcvashegy

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

8. Etyek-Budai borvidék

a) Etyeki körzet: Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gyűrű, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vél, Budapest XXII. kerület Budafok,

b) Budai körzet: Budajenő, Budakeszi, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm,

c) Velencei körzet: Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákoz, Pázmánd, Sukoró, Velence,

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

9. Móri borvidék

Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

10. Pannonhalmi borvidék

Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Győrság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalva, Ravasz, Tényő

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

11. Somlói borvidék

a) Somlói körzet: Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely,

b) Kissomlyó-Sághegyi körzet: Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Sitke

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.

12. Soproni borvidék

a) Soproni körzet: Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kőpháza, Nagycenk, Sopron,

b) Kőszegi körzet: Csepreg, Felsőcsatár, Kőszeg, Vaskeresztés

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

13. Balatonboglári borvidék

a) Balatonlelle körzet: Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonöszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcese, Látvány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szőlád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi,

b) Marcali körzet: Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámszon

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

14. Pécsi borvidék

a) Pécsi körzet: Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely,

b) Versendi körzet: Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend,

c) Szigetvári körzet: Helesfa, Kispeterd, Mozsóg, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szentlőrinc, Szigetvár,

d) Kaposi körzet: Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Szabadi

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

15. Szekszárdi borvidék

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Medina, Mórág, Öcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

16. Villányi borvidék

a) Villányi körzet: Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd,

b) Siklósi körzet: Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

17. Bükkaljai borvidék

Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Me-

zőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc, Vatta

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

18. Egri borvidék

a) Egri körzet: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya,

b) Debrői körzet: Aldebrő, Feldebrő, Tófalú, Verpelét, Kompolt, Tarnaszentmária

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

19. Mátrai borvidék

Mátrai körzet: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Karácsond, Kisnána, Markaz, Nagyréde, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta,

Síkvidéki körzet: Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Szendehely, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

20. Tokaji borvidék

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

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

21. Balatonmelléke borvidék

a) Balatonmelléki körzet: Béraltavár, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Galambok, Garabonc, Kallósd, Nagyrada, Nemessándorháza, Orosztony, Pakod, Pölöske, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót,

b) Muravidéki körzet: Bak, Becsehely, Borsfa, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Miháld, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Sand, Söjtör, Szécsisziget, Tormafölde, Tótszentmárton, Valkonya, Zajk

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

22. Tolnai borvidék

a) Tolnai körzet: Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Gyönk, Györköny, Kölesd, Madocsa, Paks, Sárszentlőrinc, Tengelic, Tolna,

b) Völgyesi körzet: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Duzs, Grábóc, Györe, Hidas, Izmény,

Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Möcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Závod,

c) Tamási körzet: Aba, Felsőnyék, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Magyarkeszi, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Pincehely, Seregélyes, Simontornya, Szabadbattyán, Szabadhidvég, Tamási, Tolnanémedi

településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határterületei.)

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

98/2004. (VI. 3.) FVM

rendelete

a borászati termékek jelöléséről

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (a továbbiakban: Btv.) 57. § (1) bekezdésének h) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

A JELÖLÉS ÁLTALÁNOS SZABÁLYAI

1. §

Ez a rendelet tartalmazza a borra, pezsgőre és habzóborra, ízesített italokra és bor alapú szeszipari termékekre, alkoholmentes és csökkentett alkohol tartalmú borászati termékekre, valamint egyéb borászati termékekre vonatkozó azokat a rendelkezéseket, amelyek kiegészítve a 753/22/EK rendelet alapján nemzeti szabályozás körébe tartoznak.

A palackozott borok címkézése

2. §

Magyarországon termelt borok esetében a címkézési kötelezettség nem vonatkozik a következőkre:

a) olyan késztermékekre, amelyet ugyanazon vállalkozás egy megyén belüli vagy szomszédos megyékben lévő több telephelye között, legfeljebb 70 km-es körzetben szállítanak;

b) a nem eladásra szánt, tételenként 30 litert meg nem haladó szőlőmust- és bormennyiségre;

c) a termelő saját fogyasztására szánt szőlőmust- és bormennyiségre.

Címkézés csomagban vagy kis tételben való kiszerelés esetén

3. §

Ha csomagolt borászati termék több csomagolási egységet tartalmaz, és azok nem külön forgalmazásra szánt fogyasztói csomagolási egységek, a teljes nettó mennyiséget és a különálló csomagolási egységek darabszámát kell feltüntetni. A darabszám, valamint a nettó mennyiség feltüntetése nem kötelező, ha ez a csomagolás megsértése nélkül egyértelműen megállapítható.

A jelölések vizsgálata

4. §

A forgalomba hozatali engedélyezés során az OBI a jelölést 753/2002/EK rendelet 6. cikk (2) pontja alapján vizsgálja.

Pincekönyv, kísérő okmányok és egyéb dokumentumok

5. §

Ha címkén feltüntetik, a pincekönyvnek, jogszabály által előírt más nyilvántartásnak, valamint a termék kísérő-okmányainak tartalmazniuk kell:

- a) ízesített italok választható jelöléseit,
- b) bor eredetű szeszipari termékek választható jelöléseit,
- c) alkoholmentes bor, csökkentett alkoholtartalmú bor, alkoholmentes borból készült habzó ital, csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital, diabetikus boralapú termék kötelező jelöléseit.

Tartályok jelölése

6. §

(1) Tartályban tárolt termék esetén a tartály jelölésének olyannak kell lennie, hogy az a pincekönyvvel összevetve alkalmas legyen a termék azonosítására. Ha a jelölés alapján az azonosítás nem lehetséges, a tartályon a következőket kell feltüntetni:

- a) mennyiség,
 - b) a termék kereskedelmi megnevezése,
- valamint – amennyiben a forgalomba hozandó terméken fel kívánják tüntetni –,
- c) a termőhely,
 - d) a fajta, és
 - e) az évjárat megjelölését.

(2) Aki borászati termékek kimérésével foglalkozik, köteles a kimérő helyiségben az ártáblán is feltüntetni az

italok kereskedelmi megnevezését, valamint – ha a termék kategóriájától függően – a termőhely, a fajta és az évjárat megjelölését.

(3) Aki nem palackozott borászati terméket közfogyasztás céljára forgalomba hoz, rendelkeznie kell a borászati termék származását és minőségét tanúsító okirattal.

Kódok használata

7. §

A magyarországi telephellyel rendelkező palackozó, illetve pezsgő és habzóbor előállító kódja „H” betűjelből és négyjegyű számból áll. Az azonosító kódot az üzem működési engedélye alapján az Országos Borminősítő Intézet adja ki és tartja nyilván.

Meghatározott termőhely feltüntetése a címkén

8. §

(1) A boron és a szőlőmuston kívül más borászati termék leírására, kiszerelésére vagy reklámozására egy meghatározott termőhely nevét, vagy egy meghatározott termőhelynél kisebb földrajzi egység nevét csak akkor lehet használni, ha

a) a 2009, 2202, 2205, 2206, 2207, 2208 és 2209 vámtarifaszám alatt szereplő termékek és a borászati alapanyagból előállított termékek esetén, az előzőekben említett neveket és kifejezéseket a Magyar Élelmiszerkönyv elismeri;

b) a termék fajtájára, eredetére vagy származására és összetételére vonatkozóan az összetévesztés kockázata nem állt fent.

(2) Az (1) bekezdés szerinti megnevezések használatát az OBI engedélyezi.

9. §

(1) A címkén feltüntethetők a hagyományos jelölések és fogalmak.

(2) Harmadik országba történő szállítás esetén a címkén szereplő adatok a célország nyelvén feltüntethetők.

10. §

(1) Borászati termék csomagolására olyan anyagot kell használni, amely alkalmas arra, hogy megakadályozza a palackok törését.

(2) A termék azonosíthatóságát biztosító adatokat a gyűjtőcsomagoláson is fel kell tüntetni, ha az a gyűjtőcsomagolás felbontása nélkül egyértelműen nem azonosítható.

(3) Termelői és kereskedelmi tárolóhelyen a címkézett és a palackozott borászati termékeket fedett, száraz, hűvös, napfénytől és fagytól védett helyen kell tárolni úgy, hogy a palackban lévő termék és a kiszerelés a tárolási körülmények miatt ne károsodjon. A tárolóhelyiség hőmérséklete nem mehet 5 °C alá és 25 °C fölé, páratartalma nem haladhatja meg a 70 rel.% értéket. Vendéglátóhelyen való raktározásnál kannákban lévő termékek esetén nem szabad a borászati termékkel egy helyiségben tárolni erős szagú anyagokat (például fűtőolaj, burgonya).

(4) A borászati terméket úgy kell szállítani és tárolni, hogy a termék ez alatt külső tényező hatására hátrányos elváltozást ne szenvedjen el. Esős időben a palackozott borászati termékeket a megázástól óvni kell. A +4 °C alatti átlaghőmérsékletű időben a borokat fagyvédő csomagolásban kell szállítani.

11. §

(1) A hatvan litert meghaladó edényzetben forgalmazott bor címkéjén fel kell tüntetni:

- a) a bor pontos megnevezését az OBI forgalomba hozatali engedélye szerint,
- b) a bor minőségi kategóriáját,
- c) a töltött bor névleges térfogatát,
- d) a bor tényleges alkoholtartalmát,
- e) a bor forgalomba hozatali engedélyének számát,
- f) a töltés időpontját,
- g) a töltést végző pincészet, üzem megnevezését és telephelyét.

(2) Az (1) bekezdés szerinti edényzet esetén a címkén fel lehet tüntetni:

- a) a termelő nevét,
- b) az eladásban részt vevő nevét,
- c) a hegyközségre utaló megjelölést,
- d) a vonalkódot,
- e) a bor színét,
- f) a bor cukortartalom szerinti kategóriáját.

(3) A nem palackozott kiszerelésű bort a pincészetből vagy az élelmiszeripari üzemből csak lezárt és címkével ellátott edényben szabad kiszállítani.

12. §

A tokaji palacktípus kizárólagos használatára vonatkozó előírásokat az 1. számú melléklet tartalmazza.

A BOROKRA VONATKOZÓ JELÖLÉSI ELŐÍRÁSOK

13. §

Az e címben foglalt szabályokat kell alkalmazni az asztali borra, tájborra, m.t. minőségi borra, likőrborra, gyöngyöző borra és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borra.

Kötelező jelölések

14. §

(1) Az 1493/1999/EK rendelet VII. mellékletének „A” részében leírtakon kívül kötelező jelölések:

a) tájbor esetén a „tájbor” kifejezés és a külön jogszabály szerint a tájborra használható, földrajzi egység neve;

b) m.t. minőségi bor esetén vagy a „meghatározott termőhelyről származó minőségi bor”, vagy az „m.t. minőségű bor” kifejezés, vagy a 24. §-ban szereplő valamely hagyományos kifejezés;

c) védett eredetű bor esetében a „Districtus Hungaricus Controllatus” (magyar ellenőrzött körzet) kifejezés, vagy ennek rövidítése a „DHC”, vagy a „Védett Eredetű Bor”, vagy ennek rövidítését „VEB”, vagy a „Védett Eredetű Bor” megjelölés, ami kiegészülhet a bor származáshely-megnevezésével, és a fajta jelöléssel;

d) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor esetén a „szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor” kifejezés.

(2) A tételszám használatának szempontjából egy tétel olyan egység amely több termelési, előállítási és csomagolási jellemzőkkel rendelkező eladási egységből áll. A termelő vagy a palackozó határozza meg a tételt, a jelölés módját és a tételszámot.

(3) A tételszámnak „L” betűvel kell kezdődnie, kivéve ha az világosan megkülönböztethető a címkén található többi jelöléstől. A tételszámot a palackon vagy címkén kell feltüntetni, s annak jól láthatónak, könnyen olvashatónak és letörölhetetlennek kell lennie.

15. §

(1) A „bor” és az „asztali bor” jelölést a külön jogszabályban meghatározásának megfelelő termékekre lehet alkalmazni.

(2) A (1) bekezdésben foglaltak sérelme nélkül lehet használni:

a) a „bor” szót egy gyümölcs nevével együtt összetett név formájában, a gyümölcs – ide nem értve a szőlő – erjedésével előállított termék megjelölésére,

b) olyan egyéb nevet, amely a „bor” szót magában foglaló összetett szó.

(3) A (2) bekezdés szerinti név nem lehet összetévesztendő az (1) bekezdés szerinti termékek elnevezésével. Ilyen esetben a szóösszetétel egyes elemeit azonos betűmérettel kell feltüntetni.

Cukortartalomra vonatkozó jelölések

16. §

Asztali bor, tájbor és m.t. minőségi bor címkézése esetén a cukortartalomra utaló kifejezés a borok előállításáról szóló rendeletben foglaltak szerint tüntethető fel.

17. §

Tájbor, m.t. minőségi bor, valamint a védett eredetű bor palackján feltüntethetők a díjak és érmek, feltéve, hogy azokat Magyarországon a 2. számú mellékletben meghatározott szervezetek által rendezett versenyen, vagy más országban rendezett engedélyezett versenyen nyerték.

18. §

A borkinyerés módjára vagy az előállítás módszerére vonatkozó jelöléseket a 3. számú melléklet tartalmazza.

19. §

(1) Asztali bor, tájbor, m.t. minőségi bor és védett eredetű bor jelölésében a vállalkozás neve akkor használható, ha az részt vett a termék előállításában vagy kereskedelmi forgalmazásában, és beleegyezett nevének használatába.

(2) Ha ez a vállalkozás olyan szőlőbirtok vagy szőlőgazdaság, amelyben a bor készült, a nevet csak akkor lehet használni, ha a bor kizárólag annak a gazdaságnak a szőlőültetvényében szüretelt szőlőből származik, és a bort ez a gazdaság készítette.

(3) A szőlőbirtok és a szőlőgazdaság kifejezés csak akkor használható, ha a szőlő kizárólag az adott gazdaságban termett, illetve ha azt a szőlőbirtok, illetve szőlőgazdaság legalább hároméves szerződés keretében vásárolta fel.

20. §

A Magyarországon termelt tájbor és m.t. minőségi bor palackozása esetén

a) a „termelői palackozás” kifejezés akkor használható, ha a palackozást az adott termelő végzi és a bor

100%-ban saját szőlőjéből származik, illetve ha a palackozást végző gazdaság a szőlőt legalább hároméves szerződés keretében vásárolja fel;

b) a „pinceszövetkezetben palackozva” vagy a „pinceszövetkezet által palackozva” kifejezés akkor használható, ha a bor 100%-ban a tagok szőlőjéből származik és a palackozást a pinceszövetkezet maga végzi;

c) a „borvidéken palackozva”, illetve a „termőhelyen palackozva” kifejezés akkor használható, ha a bor 100%-ban az adott borvidékről, illetve termőhelyről származik, és a palackozás az adott borvidéken, illetve termőhelyen belül történik.

21. §

Szőlőfajták nevének feltüntetésére vonatkozó rendelkezéseket a 4. számú melléklet tartalmazza. A földrajzi egységhez nem kötött hagyományos kifejezéseket és használatuk kritériumait az 5. számú melléklet, a földrajzi egységhez kötött hagyományos kifejezéseket és használatuk kritériumait a 6. számú melléklet tartalmazza.

22. §

A tájborokra vonatkozóan külön jogszabály tartalmazza azoknak a Magyarország területénél kisebb földrajzi egységeknek a nevét, amelyek megnevezésként használhatók, valamint azokat a rendelkezéseket, amelyek a „tájbor” kifejezés és az ahhoz kapcsolódó földrajzi nevek használatát szabályozzák.

23. §

M.t. minőségi és védett eredetű bor esetében egy meghatározott termőhely neve mellett fel lehet tüntetni a termék előállítási módjára vagy típusára vonatkozó jelöléseket, vagy egy szőlőfajta nevét, illetve annak szinonimáját.

Hagyományos egyedi kifejezések

24. §

A hagyományos egyedi kifejezések a következők:

- a) minőségi bor,
- b) védett eredetű bor,
- c) tokaji borkülönlegesség.

25. §

(1) M.t. minőségi bor esetén meghatározott termőhelynél kisebb földrajzi egység neve is feltüntethető.

(2) M.t. minőségi bor jelölésében a következő, az (1) bekezdés szerinti földrajzi nevek akkor használhatók, ha

a) a bort – édesítés esetén – a finomított szőlőmustsűrítménytől eltérő, ugyanazon a meghatározott termőhelyen belül nyert termékkel édesítették;

b) a bor úgy készült, hogy azon földrajzi egységről származó szőlőket, szőlőmustokat, még erjedésben lévő úborokat, vagy – 2003. augusztus 31-ig bezárólag – borokat, amelyeknek nevét a jelölésben feltüntetni tervezik, olyan termékkel keverték, amelyet ugyanazon meghatározott termőhelyen, de ezen egységen kívül nyertek, feltéve, hogy m.t. minőségi bor legalább 85%-ban azon a földrajzi egységen belül szüretelt szőlőből származik, amelynek a nevét viseli.

26. §

Magyarországon termelt borokra a „meghatározott termőhelyen palackozva” kifejezés akkor használható, ha a bor 100%-ban az adott meghatározott termőhelyről származik, valamint a palackozás is az adott meghatározott termőhelyen belül történik.

PEZSGŐRE ÉS HABZÓBORRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

27. §

Habzóbor esetén a kötelező előírásokat tartalmazó címkén a habzóbor kifejezéssel egyvonalban vagy közvetlenül alatta azonos típusú és méretű írásjelekkel fel kell tüntetni, hogy a termék széndioxid hozzáadásával készült.

Cukortartalomra vonatkozó jelölések

28. §

A Magyarországon forgalomba hozott pezsgőkön és habzóborokon az 1493/1999/EK rendelet VIII. melléklet D.3. pontjában felsorolt kifejezések használhatók.

Települések nevének feltüntetése

29. §

(1) Ha a címkén egy település vagy településrész neve szerepel, ezt a nevet kóddal jelölik.

(2) A Magyarországon előállított termékek esetében jelezhető az (1) bekezdésben említett település neve is, ha az annak feltüntetésére használt betűméret a meghatározott termőhely nevéhez képest legfeljebb feleakkora betűkkel van feltüntetve. Ha a terméken nem lehet földrajzi jelzés, a

meghatározott termőhely nevét csak úgy lehet feltüntetni, hogy a használt betűméret kisebb legyen, mint a 753/2002/EK rendelet 3. cikk (2) bekezdésében meghatározott legkisebb betűméret.

30. §

Az 1493/1999/EK rendelet VIII. melléklet E.1. pontjával összhangban egy, a meghatározott termőhelynél kisebb földrajzi egység neve használható m.t. minőségi pezsgő leírásának kiegészítésére, ha a terméknek legalább 85%-ban az adott földrajzi egységben szüretelt szőlő az alapanyaga.

31. §

(1) Szőlőfajta nevét csak az 1493/1999/EK rendelet VIII. melléklet E.2. pontjában meghatározott pezsgők esetén lehet használni.

(2) A szőlőfajta neve vagy e név szinonimája csak akkor tüntethető fel, ha

a) a fajta a termőhely megyei fajtahasználati listájában szerepel;

b) m.t. minőségi pezsgő esetében a fajta szerepel a meghatározott termőhely szabályzatának részeként a küvé összeállításához engedélyezett listában;

c) a terméket legalább 85%-ban az adott fajtából nyerték, a tirázs likőrben és az expedíciós likőrben levő termékek kivételével, és ha a fajta döntő hatással van a termék jellegére.

(3) Két vagy három szőlőfajta neve is feltüntethető, ha az összes szőlő, amelyből a terméket előállították, ebből a két vagy három fajtából való, a tirázs likőrben és az expedíciós likőrben levő termékek kivételével, és ha ennek a két vagy három fajtának a keveréke döntő hatással van a termék jellegére.

32. §

(1) Olyan, Magyarországon előállított m.t. minőségi pezsgőn, amelynek előállítása egyéb jogszabályoknak is megfelel, feltüntethető a „termelői pezsgő” kifejezés, ha azt

a) ugyanabban a gazdaságban – ideértve a termelői csoportokat is – termelt szőlőből állították elő, amelyben a címkén feltüntetett előállító az m.t. minőségi pezsgő gyártására szánt szőlőből bort készít,

b) az a) pont szerinti előállító értékesítette és forgalmazta olyan címkével ellátva, amely jelöli a gazdaságot, a szőlőfajtát és az évszámot.

(2) A „termelői pezsgő” kifejezés magyar termékeken csak magyarul és a nem tiltott kifejezésekkel használható.

33. §

A címkézésre vonatkozóan – az 1493/1999/EK rendelet VIII. mellékletében foglaltak figyelembevételével – kivételek tehetők, ha erről az OBI-t és az illetékes vámhatóságot értesítik.

EGYÉB BORÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

34. §

Az e címben foglalt rendelkezéseket kell alkalmazni a szőlőmustra, részben erjedt szőlőmustra, sűrített szőlőmustra, még erjedésben lévő újborra, likőrborra, gyöngyöző borra és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borra.

Választható jelölések

35. §

Szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust és még erjedésben lévő újbór jelölése kiegészíthető az értékesítésben részt vevő egy vagy több személy nevének, címének és foglalkozásának jelölésével.

36. §

(1) A Magyarországon készült likőrbor, gyöngyöző bor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok címkézése a 753/2002/EK rendelet 39. cikk (1) figyelembevételével a termék típusával egészíthető ki külön jogszabályban foglaltak szerint.

(2) A Magyarországon készült, földrajzi jelzéssel ellátott likőrborok és földrajzi jelzéssel ellátott gyöngyöző borok címkézése a 753/2002/EK rendelet 39. cikk (2) figyelembevételével következő jelölésekkel egészülhet ki:

a) a szüreti évvel;

b) egy vagy több szőlőfajta nevével;

c) a díjakra, érmekre és versenyekre való utalással;

d) a termék kinyerésének módjára vagy előállításának módszerére vonatkozó jelölésekkel;

e) kiegészítő hagyományos kifejezésekkel;

f) a vállalkozás nevével;

g) a gazdaság, a gazdaságok egy csoportja, vagy egy, a termőhelyen belüli vállalkozás által végzett palackozásra utaló jelöléssel.

*ÍZESÍTETT ITALOKRA ÉS BOR ALAPÚ SZESZIPARI
TERMÉKEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK*

37. §

(1) Az ízesített italok címkézése és kiszerelése, valamint e termékek reklámja – az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendeletében foglaltakon kívül – meg kell, hogy feleljen az 1601/91/EGK rendelet rendelkezéseinek.

(2) A szeszes italokra vonatkozó reklámnak meg kell felelnie az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvényben, valamint a végrehajtására kiadott rendeletekben és a Borok előállításáról szóló rendeletben foglaltaknak, továbbá e § (3)–(4) bekezdések rendelkezéseinek.

(3) A borpárlat palackozásához üveg- vagy kerámiapalackot kell használni.

(4) A szeszes italok jelöléseit magyarul vagy a Közösség egy vagy több hivatalos nyelvén kell megadni, kivéve, ha a vásárló tájékoztatása más módon biztosítva van.

38. §

(1) A borok előállításáról szóló rendeletben említett, szeszes italokra vonatkozó kifejezések, az ott megadott követelményeknek megfelelő italok számára vannak fenntartva.

(2) Azok az italok, amelyek nem felelnek meg a borok előállításáról szóló rendeletben meghatározott termékeknek, nem viselhetik az ott megnevezett jelöléseket. Ezeket a termékeket „szeszes italoknak” vagy „alkoholos italoknak” kell nevezni.

39. §

Az e címben foglalt szabályokat kell alkalmazni az alkoholmentes bor, a csökkentett alkoholtartalmú bor, az alkoholmentes borból készült habzó ital, a csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital és a diabetikus bor-alapú termékekre.

40. §

(1) Alkoholmentes bor esetén az „alkoholmentes bor” jelölést a palackozott termék címkéjén, a tárolóedényen, a csomagolóanyagon, az itallapon és árlistán fel kell tüntetni.

(2) A palack tartalmát jelölő címkén az „alkoholmentes bor” kifejezést egységes írásmóddal, színnel és betűnagysággal kell feltüntetni úgy, hogy ez a jelölés a többi információtól jelentősen eltérjen, feltűnő legyen.

(3) A borok előállításáról szóló rendeletben meghatározott csökkentett alkoholtartalmú bor esetén a „csökkentett

alkoholtartalmú bor” jelölést a palackozott termék címkéjén, a tartályon, a csomagolóanyagokon, az itallapokon és árlistákon fel kell tüntetni.

(4) A palack tartalmát jelölő címkén a „csökkentett alkoholtartalmú bor” kifejezést egységes írásmóddal, színnel és betűnagysággal kell feltüntetni úgy, hogy ez a jelölés a többi információtól jelentősen eltérjen, feltűnő legyen.

41. §

(1) Alkoholmentes borból készült habzó ital esetén az „alkoholmentes borból készült habzó ital” jelölést a palackozott termék címkéjén, a tartályon, a csomagolóanyagokon, az itallapokon és árlistákon fel kell tüntetni.

(2) A palack tartalmát jelölő címkén az „alkoholmentes borból készült habzó ital” kifejezést egységes írásmóddal, színnel és betűnagysággal kell feltüntetni úgy, hogy ez a jelölés a többi információtól jelentősen eltérjen, feltűnő legyen.

(3) A borok előállításáról szóló rendeletben definiált csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital esetén a „csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital” jelölést a palackozott termék címkéjén, a tartályon, a csomagolóanyagokon, az itallapokon és árlistákon fel kell tüntetni.

(4) A palack tartalmát jelölő címkén a „csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital” kifejezést egységes írásmóddal, színnel és betűnagysággal kell feltüntetni úgy, hogy ez a jelölés a többi információtól jelentősen eltérjen, feltűnő legyen.

42. §

A rendelet hatálybalépését megelőzően készült, a rendelet szabályozásától eltérő címkéket és csomagolóanyagokat a hatálybalépést követő három hónapon belül leltározni kell. A leltár egy példányát meg kell küldeni az OBI-nak. A készletek kimerülése után a rendeletről eltérő címke, illetve csomagolóanyag felhasználására nincs lehetőség.

Záró rendelkezések

43. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény végrehajtásáról szóló 106/1997. (XII. 19.) FM rendelet 22–23. §-ai hatályukat veszítik.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

- a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről,

– a Bizottság 753/2002/EK rendelete az egyes borászati termékek leírása, jelölése, kiserelése és oltalma tekintetében az 1493/1999/EK tanácsi rendelet alkalmazásra vonatkozó egyes szabályok megállapításáról.

Dr. Németh Imre s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter

1. számú melléklet
a 98/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A tokaji palack-típus kizárólagos használata

1. A tokaji palack-típus használatát feltételek szabályozzák. A palack egyenes, hengeres testű, hosszú nyakú,

színtelen üvegpalack, hozzávetőleg a következő méretarányokkal:

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

2. A palackon saját anyagából pecsét elhelyezhető, mely tartalmazhatja a Tokaj/Tokaji nevet, márkanévet, cégemlékét vagy más információt. A palack úrtartalma 0,5 l vagy 0,375 l, 0,25 l, 0,1 l vagy – kizárólag EU-n kívüli forgalmazás esetén – 0,1875 l. Az ilyen típusú palack a tokaji borkülönlegességek számára van fenntartva (tokaji főbor, tokaji fordítás, tokaji másolás, tokaji szamorodnik, tokaji aszúk, tokaji aszúeszencia, tokaji eszencia).

2. számú melléklet a 98/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

I. Versenyek és testületek

Rendező ország és szerv	Borverseny neve
Magyarország Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 1076 Budapest Thököly út 18.	Országos Borverseny
Magyar Szőlő- és Borkultúra Kht. 1113 Budapest Bartók Béla út 152.	VinAgora Concours International de Vins
Pannon Borműves Céh 8262 Badacsonylábdaihegy Római út 93.	Pannon Bormustra
BORésPIAC borpiaci szakmai magazin Geomédia Kiadó 1055 Budapest, Balassi Bálint u.7.	BORésPIAC Bora
Magyar Borakadémia 1014 Budapest Szentháromság tér 6.	Év borásza
Magyar Borakadémia 1014 Budapest Szentháromság tér 6.	Év pincésze

3. számú melléklet
a 98/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

1. A Magyarországon termelt tájborokhoz vagy m.t. minőségi borokhoz a borkinyerés módjára vagy az előállítás módszerére vonatkozó jelölések és ezek használatának feltételei a következők:

a) a „muskotály” kifejezés olyan tájborok és m.t. minőségi borok esetén használható, amelyek legalább 85%-ban a következő szőlőfajták közül egynek vagy többnek a terméséből készülnek:

- aa) Csaba gyöngye,
- ab) Czerszegi fűszeres,
- ac) Hamburgi muskotály,
- ad) Irsai Olivér,
- ae) Mátrai muskotály,
- af) Mathiász Jánosné muskotály,
- ag) Nektár,
- ah) Ottonel muskotály,
- ai) Pölöskei muskotály,
- aj) Sárga muskotály,
- ak) Szőlőskertek királynője,
- al) Téli muskotály,
- am) Zefír.

A „muskotály” kifejezés használható pezsgő és gyöngyöző bor esetében is.

b) a „küvé” vagy „cuvée” kifejezés több szőlőfajta felhasználásával készült tájbor és m.t. minőségi borok, védett eredetű esetében tüntethető fel. A küvé fajtaösszetételére vonatkozó adatokat (szőlőfajták megnevezése, %-os részaránya) a forgalomba hozatali engedélyhez csatolni kell. A fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni;

c) a „szemelt” kifejezés a teljesen érett vagy nemesen rothadt bogyóknak a kevésbé érettektől való különválogatásával nyert, legalább 21 tömegszázalék (MM^o) természetes eredetű cukrot tartalmazó szőlőből készült borok esetében használható;

d) a „siller” kifejezés olyan tájborok és m.t. minőségi és védett eredetű borok jelölésére használható, amelyek kék-szőlőből készültek hosszabb héjon áztatással vagy rövidebb héjon erjesztéssel, így a bor színe világos piros lett és a vörösbor jelleg még nem kifejező;

e) az „első szüret” vagy „virgin vintage” kifejezés a termőrefordulás utáni első évben szüretelt szőlőből készült borok esetében használható;

f) a „szüretlen” kifejezés azokon a borokon tüntethető fel, amelyek vagy hosszabb, többéves érlelés során váltak palackéretté, mivel a labilitást okozó anyagok kiváltak belőle, vagy a derítések által kerültek tükrös állapotba, s amelyek esetében a technológia során mellőzték a szűrést;

g) a „primőr” kifejezés a szüret évében palackozott újborok jelölésére használható;

h) a „barrique” kifejezés azokon az m.t. minőségi és védett eredetű borokon tüntethető fel, amelyek esetében a bor vagy a készítésére felhasznált anyagok legalább egy

részét 350 liternél nem nagyobb térfogatú tölgyfahordóban tárolták, és amely esetében a bor a forgalomba hozatali engedély megszerzéséhez szükséges minősítés során a barrique-hordóban való érlelésre jellemző érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik;

i) a „muzeális bor” kifejezés olyan m.t. minőségi borok és védett eredetű esetében használható, amelyeket legalább öt évig palackban érleltek;

j) a „misebor” kifejezés olyan borokon tüntethető fel, amelyeket nem javítottak s amelyekhez kénezésen kívül más anyagot nem adtak hozzá, és ezt a termőhely szerint illetékes római katolikus plébános írásban igazolja;

k) a „kóser bor” kifejezés olyan boron tüntethető fel, amelyet ortodox izraelita hitközség által felügyelt pincészetben, ennek a felekezetnek előírásai szerint állítottak elő és a hitközség ezt a címkén és a zárszalagon is igazolja;

l) a „késői szüretelésű bor” kifejezés a Borok előállításáról szóló rendeletben leírt feltételek betartása esetén használható;

m) a „válogatott szüretelésű bor” kifejezés a Borok előállításáról szóló rendeletben leírt feltételek betartása esetén használható;

n) a „töppedt szőlőből készült bor” kifejezés a Borok előállításáról szóló rendeletben leírt feltételek betartása esetén használható;

o) a „jégbor” kifejezés a Borok előállításáról szóló rendeletben leírt feltételek betartása esetén használható;

p) a „főbor” kifejezés a Borok előállításáról szóló rendeletben leírt feltételek betartása esetén használható;

q) a „bikavér” kifejezés az egri vagy a szekszárdi bortörvényben és egyéb jogszabályokban leírt feltételek betartása esetén használható e rendelet előírásainak megfelelően magyar, német (Stierblut), angol (bull's blood), lengyel (Krew byka), orosz (Бычья кровь) vagy cseh (Byci Krev) nyelven;

r) a tokaji borkülönlegességek nevei (tokaji fordítás, tokaji másolás, tokaji száraz szamorodni, tokaji édes szamorodni, 3, 4, 5 vagy 6 puttonyos tokaji aszú, tokaji aszúeszencia, tokaji eszencia) az Eredetvédelmi rendeletben leírt feltételek betartása esetén használható;

s) a „nyerspezsgő” kifejezés olyan palackban erjesztett minőségi pezsgő esetében tüntethető fel, amelyhez expedíciós likört egyáltalán nem adtak;

t) a „blanc de blanc” kifejezés olyan minőségi pezsgő esetében tüntethető fel, amely 100%-ban Chardonnay szőlőfajtából származó küvéből készült;

u) a „blanc de noir” kifejezés olyan minőségi pezsgő esetében tüntethető fel, amely 100%-ban a Pinot noir szőlőfajta gyors feldolgozásával nyert küvéből készült.

2. A borkinyerés módjára vagy az előállítás módszerére vonatkozó jelölések nem tartalmaznak utalásokat a szőlő ökológiai termesztési módjára, amelyeket a 140/1999. (IX. 3.) Korm. rendelet és a 2/2000. (I. 18.) FVM–KöM együttes rendelet szabályoz.

4. számú melléklet a 98/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez**Szőlőfajták nevének feltüntetése**

1. A tájbor vagy m.t. minőségi, illetve a védett eredetű bor készítéséhez használt szőlőfajták neve vagy azok szinonimái feltüntethetők a szóban forgó bor címkéjén, feltéve, hogy

- a) a szóban forgó fajták – és adott esetben szinonimáik – megtalálhatók a megyei fajtahasználati listában;
- b) a szóban forgó fajták használata az adott meghatározott termőhely vagy tájbor, illetve tájbor készítésére körülhatárolt terület esetében engedélyezett.

5. számú melléklet a 98/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A Magyarországon készült termékek esetében használható, földrajzi egységhez nem kötött hagyományos kifejezések a következők:

	Érintett borok	Termékkategória/ -kategóriák	Nyelv
Hagyományos kifejezés			
1. A 24. §-ban említett hagyományos egyedi kifejezések			
2. minőségi bor	valamennyi	m.t. minőségi bor	magyar
3. tokaji borkülönlegesség	Tokaj	Védett eredetű aszú, szamorodni, aszúesszencia, másolás, fordítás, esszencia bor	magyar
4. tájbor	valamennyi	földrajzi jelzéssel ellátott asztali bor	magyar
Kiegészítő hagyományos kifejezések			
5. késői szüretelésű bor	valamennyi	m.t. minőségi bor	magyar
6. válogatott szüretelésű bor	valamennyi	m.t. minőségi bor	magyar
7. töppedt szőlőből készült bor	valamennyi	m.t. minőségi bor	magyar
8. főbor	valamennyi	m.t. minőségi bor	magyar
9. muzeális bor	valamennyi	m.t. minőségi bor	magyar
10. siller	valamennyi	tájbor és m.t. minőségi bor	magyar

6. számú melléklet a 98/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A Magyarországon készült termékek esetében használható, földrajzi egységhez kötött hagyományos kifejezések a következők:

Hagyományos kifejezés	Érintett borok	Termékkategória/ -kategóriák	Nyelv
fordítás	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
másolás	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
száraz szamorodni	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
édes szamorodni	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
aszú 3 puttonyos	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
aszú 4 puttonyos	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
aszú 5 puttonyos	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
aszú 6 puttonyos	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
aszúesszencia	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
esszencia	Tokaj	Védett eredetű bor	magyar
bikavér	Eger, Szekszárd	m.t. minőségi bor	magyar
Stierblut	Eger, Szekszárd	m.t. minőségi bor	német
bull's blood	Eger, Szekszárd	m.t. minőségi bor	angol
Krew byka	Eger, Szekszárd	m.t. minőségi bor	lengyel
Бычья кровь	Eger, Szekszárd	m.t. minőségi bor	orosz
Byci Krev	Eger, Szekszárd	m.t. minőségi bor	cseh

**A földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter****99/2004. (VI. 3.) FVM
rendelete****a borok előállításáról**

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (a továbbiakban: Btv.) 57. §-a (1) bekezdésének e) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

I. Cím**ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK***A rendelet tárgya***1. §**

Ez a rendelet szabályozza a must és bor előállítására és kezelésére felhasználható kiegészítő és segédanyagokat, illetve eljárásokat, a tartósított must, a sűrített must, a szeszesített must, a töményített must és bor, továbbá a párlási bor előállításának szabályait, a borpárlat kezelésénél felhasználható anyagok és eljárások szabályait, a mintavétel rendjét, valamint a borok vizsgálatának módszereit.

2. §

(1) Az egyes borászati termékek kémiai jellemzőit e rendelet 1. számú melléklete tartalmazza.

(2) A borok általános vizsgálati eljárásait e rendelet 2. számú melléklete tartalmazza.

(3) A borok mikrobiológiai vizsgálati eljárásait e rendelet 3. számú melléklete tartalmazza.

(4) A borászati eljárások és kezelések meghatározását e rendelet 4. számú melléklete tartalmazza.

(5) A technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagokat e rendelet 5. számú melléklete tartalmazza.

*Fogalommeghatározások***3. §**

1. *Töppedt szőlő*: élettanilag a teljes érésen túljutott, a vízvesztés következtében az értékes alkotórészek betöményedésével jellemezhető szőlőtermés, amelyet a Botrytis cinerea még nem támadott meg, és amelynek cukortartalma legalább 272 g/l.

2. *Tartósított must*: az a must, amely megengedett fizikai vagy kémiai módszert alkalmazva erjedésmentesen tárolható.

3. *Szőlőcefre (törkölyös must vagy törkölyös bor)*: bogyózott vagy zúzott szőlő, amely a szőlő erjedésmentes, erjedő vagy kierjedt levét részben vagy egészben, továbbá a szőlőfürt szilárd részeit tartalmazza.

4. *Hibás must vagy bor*: az a rendellenes színű, hibás illatú, hibás ízű vagy zamatú must, illetve bor, amely az engedélyezett eljárások alkalmazásával és anyagok használatával megjavítható vagy meggyógyítható, továbbá az az ecetesedésnek indult bor is, amelynek illósav-tartalma, ecetsavban kifejezve literenként aszúbor esetén a 2,0 grammot, vörös- és sillerbor esetén az 1,2 grammot, fehér- és rozébor esetén pedig az 1,08 grammot meghaladja, de a 3,0 grammot nem éri el.

5. *Romlott must vagy bor*: az engedélyezett eljárások alkalmazásával és anyagok használatával nem javítható, vagy nem gyógyítható must vagy bor, vagy amelynek illósav-tartalma ecetsavban kifejezve meghaladja a 3 g/l-t.

6. *Mustjavítás*: a must cukortartalmának növelése az összes alkoholtartalom növelése céljából, az e rendelet előírásai szerint engedélyezett mértékben és anyagokkal.

7. *Palackállóság*: palackálló az a bor, amely szakszerű szállítási, tárolási és fogyasztási körülmények mellett a vonatkozó termékleírásokban meghatározottak szerint tiszta és üledékmentes marad, érzékszervi tulajdonságai hátrányosan nem változnak meg.

8. *Semleges alkohol*: olyan etil-alkohol, amelynek minőségét az 1623/2000/EK rendelet írja elő.

9. *Nyersalkohol*: olyan etil-alkohol, amelyet kizárólag erjesztett szőlő eredetű alapanyagokból nyernek egyszeri lepárlással úgy, hogy a desztillátum alkoholtartalma legalább 52% vol.

10. *Törkölypálinka vagy törkölypárlat*: olyan szeszes ital, amelyet a törkölyből közvetlen lepárlással készítenek, és megfelel az 1576/89/EGK rendelet előírásainak. Az előállításához nem használható olyan eljárás, amelynél először nyersalkoholt készítenek, majd azt visszahígítják és újrapárolják.

11. *Boralkohol*: olyan etil-alkohol, amelyet kizárólag borból, aljborból, borseprőből vagy desztilláláshoz felerősített borból nyernek lepárlással vagy újrlepárlással úgy, hogy a desztillátum alkoholtartalma több mint 86% vol, és kevesebb mint 96% vol.

12. *Borpárlat*: olyan szeszes ital, amelynek előírásait a vonatkozó rendelet tartalmazza, továbbá amelyet lepárlással borból nyernek. Ha ezt az italt érlelik, akkor kerülhet „borpárlat” néven forgalomba, ha az érlelési idő legalább olyan hosszú, mint a 16. pontban leírt termékek esetén.

13. *Brandy vagy weinbrand*: olyan szeszes ital, amelynek előírásait a vonatkozó rendelet tartalmazza.

Különleges megkülönböztetésre használható jelzések: VS, VSOP és XO. Ezen jelzések használatáról az Országos Borszakértő Bizottság (a továbbiakban: OBB) javaslata alapján az OBI határozatot hoz. A határozat kiadásához

az OBB javaslatain kívül szükséges a minimális érlelési idő igazolása a következők szerint.

Különleges jelzés	Minimális érlelési idő
VS	2 év
VSOP	3 év
XO	6 év

Az érlelés alatt 1000 liternél kisebb tölgyfahordóban történő érlelést kell érteni.

Az érlelési idő az elegyítéshez felhasznált brandy tételek térfogatban számított súlyozott érlelési ideje.

14. *Törkölyalkohol*: olyan etil-alkohol, amelyet kizárólag szőlőtörkölyből nyernek párlással úgy, hogy a desztillátum alkoholtartalma legalább 52% vol.

15. *Seprőalkohol*: olyan etil-alkohol, amelyet kizárólag borseprőből nyernek párlással úgy, hogy a desztillátum alkoholtartalma legalább 52% vol.

16. *Elemi minta*: a halmazból egyszerre kiemelt termékegyed, vagy a halmazban lévő és az abból egyszerre kivett termékegyedek.

17. *Minta*: a halmazból, tételből minősítés céljára elkülönített termékmennyiség, az elemi minták összessége.

18. *Ellenminta*: a halmazból, tételből a mintával azonos időben és módon vett és lezárt minta, mely a mintaadónál marad.

19. *Átlagminta*: több tartályból álló tétel esetén az egyes tartályokból, azok térfogatának arányában elkülönített és összekevert termékből vett minta.

20. *Húzott minta*: a nagyobb tartályokban lévő tétel minden rétegéből, a mintavételhez használt eszköz (cső) egyenletes mozgatásával, húzásával vett minta.

21. *Vizsgálat*: a megmintázott termékhez hivatalosan elfogadott módszerrel történő – érzékszervi, fizikai, kémiai, kiserelési, jelölési, mikrobiológiai, toxikológiai, radiológiai – vizsgálata a fogyaszthatóság, forgalmazhatóság engedélyezésének érdekében.

22. *Seprőtlenítés*: az az erjesztés utáni művelet, amellyel az élesztősejteket és az egyéb üledéket eltávolítják a pezsgőből. A seprőtlenítés tartályban végzett pezsgőerjesztés esetén szűréssel, szeparálással történik. A palackban végzett pezsgőerjesztés esetén a seprőtlenítés történhet transzváz (transvasier) eljárással, ami a palackok összeürítését követő nyomás alatti szűrést, szeparálást jelent, vagy hagyományos seprőtlenítéssel eljárással (degorzsálással), ami a palack nyakára ülepített (tömörített) és esetleg fagyasztott seprő eltávolítását jelenti.

23. *Borüledékek*: mindazok a mikrobiológiai, kémiai és fizikai eredetű részecskék, amelyek a stabilizált, szűrt borban szaporodás, kicsapódás vagy utószennyeződés útján nemkívánatos elváltozást (opálosság, porosság, zavarosság) okoznak, függetlenül attól, hogy a részecskék a borban leülepednek vagy lebegve maradnak.

24. *Biológiai üledékek*: élő és holt élesztőgombasejtek, baktériumsejtek vagy sejthalmazok, valamint penészgombafonalak.

25. *Kémiai üledékek*: a bor természetes oldott anyagainak környezeti hatásokra bekövetkező kicsapódásai, kristályos vagy amorf részecskék formájában.

26. *Fizikai üledékek*: a tiszta borba technológiai szennyeződés útján bekerült oldhatatlan részecskék, többnyire derítószer, szűrőanyagok, dugópor vagy dugóbevonat.

Magyarország szőlőtermesztési övezetbe sorolása

4. §

Magyarország területe a C.I.b. szőlőtermesztési övezetbe tartozik, ez alapján az alábbi borászati előírásokat kell alkalmazni:

Megnevezés	Jellemző
Természetes alkohol-tartalom, legalább: asztali borok esetén	7,7% vol. (13 mustfok)
10 éves átmeneti időszak után	(8,0% vol. 13,5 mustfok)
Természetes alkohol-tartalom, legalább, minőségi borok esetén	9,0% vol.
Összes alkohol-tartalom, asztali borok esetén legfeljebb	15,0% vol.
Összes alkohol-tartalom, minőségi borok esetén legalább	9,0% vol.
Tényleges alkohol-tartalom, asztali borok esetén legalább	9,0% vol.
Mustjavítás cukorral asztali és minőségi borok esetén legfeljebb	2,0% vol.
Alkoholtartalom kiegészítésének felső határa asztali és minőségi borok esetén	12,5% vol. (19,5 mustfok)
Savtartalom kiegészítése asztali és minőségi borok esetén	must 1,5 g/l
Csak rendkívüli időjárás esetén	bor 2,5 g/l

A borászati termékek mintavétele

5. §

A borászati termékek hatósági ellenőrzése során alkalmazott mintavételre vonatkozó szabályokat alkalmazni kell a hatóság által vett, illetve a termelő, előállító vagy forgalmazó által a hatóságnak minősítés céljára beküldött mintákkal kapcsolatban is. A hatósági mintavétel során jegyzőkönyvet kell készíteni. A termék előállítója, forgalmazója által beküldött mintáknál a minősítendő termékkel való azonosságért a minta beküldője felel.

6. §

(1) Az ellenőrzött termékből az ellenőrzés céljával összhangban, véletlenszerűen, a mennyiségtől függetlenül úgy kell mintát venni, hogy az a vizsgálat elvégzéséhez elegendő legyen. Ha a termékből a mintavételhez szükséges mennyiség nem áll rendelkezésre, kisebb mennyiség is lehet mintavételi alap. Ezt a mintavételi jegyzőkönyvben rögzíteni kell. A mintába – a csomagolás és jelölés vizsgálata kivételével – csak ép, sérülésmentes csomagolási egységek kerülhetnek.

(2) Az ellenőrzött termékhez úgy kell megválasztani, hogy azonos termelői helyen gyártott termékből álljon. A tárolás és a szállítás során a tartályban lévő termék minden egysége termékhez tartozónak minősül.

7. §

(1) A mintavétel során meg kell állapítani a tétel mennyiségét és a tárolás körülményeit, majd ezt követően – figyelembe véve, hogy a mintavétel az előállítónál, forgalmazónál vagy vendéglátóhelyen történik – meg kell határozni a mintavétel módját, az elemi minták, illetve a minták számát és mennyiségét.

(2) A mintavételhez csak tiszta eszközt (lopó, mintavevő cső, palack, átlag- és húzott mintához alkalmazott edény) lehet használni, és azt a mintavétel előtt a mintázandó termékkel legalább kétszer át kell öblíteni.

(3) Tartályban, tartálykocsiban lévő termékből húzott mintát, a szállítóhordókból pedig – azonos tétel esetén – átlagmintát kell venni. Vezetékből mintát venni nem szabad.

(4) A mustból vett mintát, ha a mintavétel célja a cukorösszetétel meghatározása, 140 g/dm³-es nátrium-hidroxid oldattal (14% m/m), egyéb esetben 1 g/l kénes savnak megfelelő kálium-metabiszulfittal kell tartósítani. A tartósítószer teljes mennyiségét fel kell oldani. A tartósítást, valamint a tartósítószer megnevezését a mérgezés veszélyére való figyelmeztetéssel a minta címkéjén és a mintavételi jegyzőkönyvben fel kell tüntetni.

(5) Amennyiben az (1)–(4) bekezdésekben leírt feltételek nem állnak fenn, a mintavevő ezektől eltérhet, amit jegyzőkönyvben kell rögzíteni.

8. §

(1) A hatósági mintát és az ellenmintát úgy kell lezárni (pecséttel, viaszpecséttel vagy kengyelszerűen elhelyezett ragasztószalaggal), hogy a mintához a zárás megsértése nélkül ne lehessen hozzáférni. A mintát sorszámmal kell ellátni.

(2) A mintán fel kell tüntetni:

- a) a tulajdonos, az előállító, a forgalmazó vagy a minta beküldője megnevezését (név, cím),
- b) a termék megnevezését, évjáratát,
- c) a mintavétel helyét, időpontját és módját,
- d) a minta által képviselt mennyiséget,
- e) a mintavevő, az ellenőrzött vagy a minta beküldője aláírását és pecsétjét.

9. §

A mintavétel során eljáró személy köteles arról gondoskodni, hogy a vett minta sértetlenül, változás, károsodás nélkül, azonosítható módon, a lehető legrövidebb idő alatt kerüljön a laboratóriumba. A minta minőségéért a vizsgálat elvégzéséig a laboratórium felel.

10. §

(1) A hatósági mintavétel során az ellenőrzéssel megbízott személy köteles az ellenőrzöttet figyelmeztetni arra, hogy ellenmintára tarthat igényt. Az ellenminta tárgyi feltételeit az ellenőrzött köteles biztosítani. Az ellenmintát az eljárás befejezéséig az ellenőrzött köteles vizsgálatra alkalmas állapotban megőrizni. Az ellenminta laboratóriumi vizsgálatra történő szállításáról az ellenőrzöttnek kell gondoskodnia.

(2) Ha az ellenőrzött az ellenmintára nem tart igényt, ezt a tényt a mintavételi jegyzőkönyvben fel kell tüntetni.

(3) Nem tarthat ellenmintára igényt az ellenőrzött a helyszínen vele egyetértésben megállapított és jegyzőkönyvben felvett hiányosság, valamint közegészségügyi, illetve mikrobiológiai vizsgálatra történő mintavétel esetén.

11. §

(1) A laboratóriumba beérkezett mintákról nyilvántartást kell vezetni. A nyilvántartásban a minta vételének és

beérkezésének időpontját, továbbá a minta azonosításához szükséges minden adatot fel kell tüntetni.

(2) A vizsgálat eredményéről a laboratórium elemzési jegyzőkönyvet állít ki, amelyben a mért adatok mellett a meghatározáshoz használt vizsgálati módszert is fel kell tüntetni.

(3) A minta vizsgálatát az e rendeletben szabályozott analitikai vizsgálatok szerint kell elvégezni.

(4) A minta vizsgálatára az előírtól eltérő módszer is használható, ha ehhez az ellenőrzött, illetve a vizsgálatot kérő is hozzájárul.

A minta vizsgálata

12. §

(1) A hatóság köteles az általa vett vagy hozzá beküldött mintát – ha ez hatáskörébe tartozik – megvizsgálni és a vizsgálat eredményéről az ellenőrzöttet vagy a vizsgálatot kérőt értesíteni.

(2) Az ellenőrző hatóságnak a vizsgálat eredményéről hozott határozata csak a mintával azonos jelölésű termék-halmazra, illetve a szállítmány teljes mennyiségére vonatkozhat.

II. Cím

BORÁSZATI TERMÉKEK

I. Fejezet

AZ ASZTALI BOR, TÁJBOR, M.T. MINŐSÉGI BOROK

Az asztali bor, tájbor, m.t. minőségi bor cukortartalma

13. §

(1) A cukortartalom szerint a következő asztali bor, tájbor, m.t. minőségi bor, m.t. különleges minőségű bortípusokat lehet megkülönböztetni:

- a) száraz,
- b) félszáraz,
- c) félédes,
- d) édes.

(2) Száraz bor az, amelynek cukortartalma:

- a) legfeljebb 4,0 g/l, vagy
- b) legfeljebb 2,0 g/l-rel haladja meg a borkősav g/l-ben kifejezett, titrálható savtartalmat, de legfeljebb 9,0 g/l lehet.

(3) Félszáraz bor az a bor, amelynek cukortartalma:

- a) meghaladja a 4,0 g/l-t, de legfeljebb 12,0 g/l, vagy

- b) legfeljebb 4 g/l-rel haladja meg a borkősav g/l-ben kifejezett titrálható savtartalom kétszeresét, de legfeljebb 18,0 g/l.

(4) Félédes bor az, amelynek cukortartalma meghaladja a (3) bekezdésben meghatározott értéket, de legfeljebb 45,0 g/l.

(5) Édes bor az, amelynek cukortartalma meghaladja a 45,0 g/l-t.

Asztali bor

14. §

Az asztali bor érzékszervi jellemzői a következők:

- a) *színe*: a jelzett színnek (fehér, rozé, vörös) és a bor jellegének megfelelő;
- b) *tisztasága*: legalább tiszta, üledékmentes;
- c) *illata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő;
- d) *íze, zamata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő.

Tájbor

15. §

A tájbor előállítására alkalmas szőlőtermőhelyeket a borok eredetvédelmének szabályairól szóló FVM rendelet határozza meg.

16. §

A tájborok érzékszervi jellemzői a következők:

- a) *színe*: a jelzett színnek (fehér, rozé, vörös) és a bor jellegének megfelelő;
- b) *tisztasága*: legalább tiszta, üledékmentes;
- c) *illata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő, a tájra és a fajtajellegre jellemző borillat;
- d) *íze, zamata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő, és a fajtára jellemző.

Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor (m.t. minőségi bor)

17. §

(1) A hegyközségi tanács a borvidék rendtartásában határozza meg a művelésre vonatkozó a Btv.-ben meghatározottakon túli előírásokat, amelyek az m.t. minőségi borok lehető legjobb minőségének biztosításához szükségesek.

Az m.t. minőségi bor rendtartását a miniszter külön rendeletben hirdeti ki.

(2) M.t. minőségi bor csak a meghatározott termőhelyen belül szüretelt szőlőből, e szőlő szőlőmusttá való feldolgozásával, majd az így nyert szőlőmust borrá való feldolgozásával, valamint ezeknek a termékeknek borrá vagy pezsgővé való feldolgozásával készíthető azon a meghatározott termőhelyen belül vagy az azzal szomszédos termőhelyen, ahol a felhasznált szőlőt szüretelték. A hegyközség és az OBI ellenőrzésével m.t. minőségi bort más területen is elő lehet állítani.

(3) M.t. minőségi bort a Btv. 13. § (3) bekezdésben meghatározott seprős újbortban számolt hozamszinten lehet nyilvántartásba venni.

18. §

Az m.t. minőségi bor érzékszervi jellemzői a következők:

a) *színe*: hibátlan, a jelzett színnek (fehér, rozé, siller, vörös) és a bor jellegének megfelelő;

b) *tisztasága*: legalább „tisztá” tisztasági fokozatú, üledékmentes, muzeális borokban a hosszú érlelésből adódó természetes üledék – pl. borkőkiválás, színanyagkiválás – megengedett;

c) *illata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő, a termőhelyre és a fajtára (fajtákra), esetleg a készítés módjára jellemző borillat;

d) *íze, zamata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő, a termőhelyre és a fajtára (fajtákra), esetleg a készítés módjára jellemző.

Az m.t. minőségi bor visszaminősítése

19. §

(1) A borkészítés szakaszában a termelőnek lehetősége van arra, hogy ne igényelje egy olyan borászati termék m.t. minőségi borrá minősítését, amely szüreti vagy termelési jelentésében m.t. minőségi bor készítésére alkalmas termékként szerepel, illetve, hogy m.t. minőségi bort asztali borrá visszaminősítsen.

(2) A borkészítés szakaszában a termelőnek lehetősége van arra, hogy ne igényelje egy olyan borászati termék védett eredetű borrá minősítését, amely szüreti vagy termelési jelentésében védett eredetű bor készítésére alkalmas termékként szerepel, és ezt m.t. minőségi borrá vagy asztali borrá visszaminősítse.

(3) Az OBI a forgalmazás szakaszában visszaminősíthet Magyarországon forgalmazott, magyar származású m.t. minőségi bort vagy védett eredetű bort. Visszaminősítésre különösen akkor kerülhet sor, ha megállapítható, hogy a bor a raktározás vagy szállítás folyamán olyan változaso-

kat szenvedett, amelyek károsan befolyásolták vagy módosították az m.t. minőségi bor vagy a védett eredetű bor jellemző tulajdonságait, vagy törvényellenesen jelölték m.t. minőségi borként vagy védett eredetű borként.

(4) A visszaminősítés tényét fel kell tüntetni a visszaminősített bort birtokban tartó üzem nyilvántartásában.

Az m.t. minőségi bor típusai

20. §

(1) Az m.t. minőségi bor típusai a következők:

- a) késői szüretelésű,
- b) válogatott szüretelésű,
- c) töppedt szőlőből készült,
- d) jégbor,
- e) főbor,
- f) muzeális bor,
- g) bikavér.

(2) *Késői szüretelésű* az a bor, amelyet a borvidék általános szüreti időszaka után szüretelt érett szőlőből állítottak elő, és amelynek mustja legalább 19,0 tömegszázalék cukrot tartalmazott.

(3) *Válogatott szüretelésű bor* az, amelyet a tőkén teljesen beérett szőlőből kiválogatott (az éretlen, a beteg, a penészes fürtök kiválasztásával), egészséges, részben túlérlett bogyóiból állítottak elő, és amelynek mustja legalább 19,0 tömegszázalék cukrot tartalmazott.

(4) *Töppedt szőlőből készült bor* (Ausbruch) olyan m.t. minőségi bor, amelyet túlérlett vagy részben töppedt szőlőbogyók felhasználásával állítottak elő, és amelynek mustja legalább 20,0 tömegszázalék cukrot tartalmazott.

(5) *Jégbor* (Eiswein, Icewine) olyan m.t. minőségi bor, amelyet túlérletten, megfagyottan szüretelt és préselt szőlőbogyók felhasználásával állítottak elő, és amelynek mustja legalább 25,0 tömegszázalék, 282 g/l cukrot tartalmazott.

(6) *Főbor* az eredetvédett termőhely legfeljebb 7 tona/hektár szőlő, illetve 50 hl/hektár must hozamú ültetvényről származó, túlérlett, tőkén töppedt, illetőleg aszúsodott termésének legalább 23 tömegszázalékos természetes eredetű cukortartalmú mustjából készült, a termőhelyre jellemző sajátosságú, legalább 11,5 v/v% tényleges alkoholtartalmú bor, amelyet forgalomba hozatal előtt legalább 2 évig érleltek, melynek tényét az illetékes hegybíró a szőlő szüreti jelentése alapján ellenőrzött és igazolt. Jelzésére használható a „reserve” kifejezés.

(7) A *muzeális bor* olyan m.t. minőségi bor, amelyeket legalább öt évig palackban érleltek.

(8) *Bikavér* kizárólag az Egri és a Szekszárdi borvidéken szüretelt legalább három, vörösbort adó szőlőfajtából készült, legalább egy évig fahordóban érlelt, száraz vörösbort, melynek földrajzi eredetét a borkészítésre felhasznált

szőlőfajtákat, a szőlőtermesztés és a borkészítés technológiáját, valamint kiserelését az Egri bikavér esetén az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Szekszárdi bikavér esetén a Szekszárdi Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásaiban rögzítették.

II. Fejezet

GYÖNGYÖZŐ BOR

21. §

Az 1493/1999/EK rendelet I. mellékletének 17. pontját kell alkalmazni a gyöngyöző bor előállítására. A gyöngyöző bornak minden egyéb tekintetben meg kell felelnie az asztali borra vonatkozó rendelkezéseknek. Az m.t. minőségi gyöngyöző bornak meg kell felelnie az m.t. minőségi borra vonatkozó rendelkezéseknek.

III. Fejezet

SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐ BOR

22. §

Az 1493/1999/EK rendelet I. mellékletének 18. pontját kell alkalmazni a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor előállítására. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bornak minden egyéb tekintetben meg kell felelnie az asztali borra vonatkozó rendelkezéseknek.

IV. Fejezet

HABZÓBOR

23. §

(1) Az 1493/1999/EK rendelet I. mellékletének 16. bekezdését kell alkalmazni a habzóbor előállítására. A habzóbor az asztali borban oldott cukorból készült likőrrel ízesíthető, borpárlat esetleges hozzáadásával.

(2) Habzóbertípusok a cukortartalom szerint a következők:

a) *brut nature habzóbor*, amelynek cukortartalma 3 g/l-nél kevesebb, és amelyhez a szén-dioxiddal való telítést követően nem adtak cukrot;

b) *extra brut habzóbor*, amelynek cukortartalma 6 g/l-nél kevesebb;

c) *brut habzóbor*, amelynek cukortartalma 15 g/l-nél kevesebb;

d) *különlegesen száraz (extra dry) habzóbor*, amelynek cukortartalma 12–20 g/l;

e) *száraz (dry, sec) habzóbor*, amelynek cukortartalma 17–35 g/l;

f) *félszáraz (medium dry, demi sec) habzóbor*, amelynek cukortartalma 33–50 g/l;

g) *édes (sweet, doux) habzóbor*, amelynek cukortartalma 50 g/l-nél több.

(3) Ha a termék cukortartalma lehetővé is tenné a (2) bekezdésben meghatározott típusok közül kettőnek az alkalmazását, a termelő csak az egyik típus használatát választhatja. A cukortartalom jelölésére kizárólag ezen kifejezések valamelyike használható.

24. §

A habzóbor érzékszervi jellemzői 8–10 °C hőmérsékleten vizsgálva:

a) *színe*: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,

b) *tisztasága*: tükrös, átlátszó, üledékmentes,

c) *illata*: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,

d) *íze és zamata*: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,

e) *gyöngyözése*: finom, tartós.

V. Fejezet

PEZSGŐ

25. §

(1) A pezsgőkre vonatkozó előírásokat az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének H. és I. pontjai, továbbá VI. mellékletének K. pontja tartalmazza.

(2) A pezsgők kategóriái a következők:

a) pezsgő,

b) minőségi pezsgő,

c) meghatározott termőhelyről származó (a továbbiakban: m.t.) minőségi pezsgő,

d) illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő,

e) illatos szőlőfajtából készült m.t. minőségi pezsgő.

(3) A termelői pezsgő olyan m.t. minőségi pezsgő, amely megfelel az alábbi feltételeknek:

a) a terméket a palackban történő második alkoholos erjesztéssel teszik pezsgővé;

b) a termék a küvé összeállításától számítva legalább kilenc hónapon át megszakítás nélkül a borseprőn marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készül;

c) a terméket degorzsálással választják el a borseprőről;

d) ugyanabban a gazdaságban – ideértve a termelői csoportokat is – termelt szőlőből állítják elő, amelyben a termelő az m.t. minőségi pezsgők gyártására szánt szőlőből bort készít;

e) az előző bekezdésben hivatkozott termelő olyan címkével ellátva értékesíti és forgalmazza termékét, amely jelöli a gazdaságot és a szőlőfajtát.

(4) Illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők és illatos szőlőfajtából készült m.t. minőségi pezsgők az alábbi illatos szőlőfajtákból készíthetők: Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Irsai Olivér, Csabagyöngye, Mátrai muskotály, Pölöskei muskotály, Cserszegi fűszeres, Tramin, Müller Thurgau (rizlingszilváni), Zefir.

(5) A pezsgőtípusok a cukortartalom szerint a következők:

a) *brut nature pezsgő*: az a pezsgő, amelynek cukortartalma 3 g/l-nél kevesebb, és amelyhez a pezsgősítést követően nem adtak cukrot;

b) *extra brut pezsgő*: az a pezsgő, amelynek cukortartalma 6 g/l-nél kevesebb;

c) *brut pezsgő*: az a pezsgő, amelynek cukortartalma 15 g/l-nél kevesebb;

d) *különlegesen száraz (extra dry) pezsgő*: az a pezsgő, amelynek cukortartalma 12–20 g/l;

e) *száraz (dry, sec) pezsgő*: az a pezsgő, melynek cukortartalma 17–35 g/l;

f) *félszáraz (medium dry, demi sec) pezsgő*: az a pezsgő, amelynek cukortartalma 33–50 g/l;

g) *édes (sweet, doux) pezsgő*: az a pezsgő, melynek cukortartalma 50 g/l-nél több.

(6) Ha a termék cukortartalma lehetővé is tenné a fenti típusok közül kettőnek az alkalmazását, a termelő csak az egyik típus használatát választhatja. A termék cukortartalmának a jelölésére csak ezek a kifejezések használhatók.

26. §

A pezsgő érzékszervi jellemzői 8–10 °C hőmérsékleten vizsgálva a következők:

a) *színe*: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,

b) *tisztasága*: tükrös, átlátszó, üledékmentes,

c) *illata*: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,

d) *íze és zamata*: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,

e) *gyöngyözése*: finom, tartós.

VI. Fejezet

TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉGEK

27. §

Tokaji borkülönlegességek a tokaji szamorodni, a tokaji másolás, a tokaji fordítás, a tokaji aszú és aszúeszencia és a tokaji eszencia.

Tokaji szamorodni

28. §

(1) Cukortartalom szerint a tokaji szamorodni típusai a következők:

a) *száraz tokaji szamorodni*: 10 g/l cukortartalomig,
b) *édes tokaji szamorodni*: 10 g/l cukortartalom felett.

(2) A tokaji szamorodni érzékszervi jellemzői a következők:

a) *színe*: a világossárgától az aranysárgáig;

b) *tisztasága*: tiszta, de a palackban az érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;

c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző szamorodni és érlelési illat;

d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző szamorodni és érlelési íz és zamat.

Tokaji másolás

29. §

(1) Cukortartalom szerint a tokaji másolás típusai a következők:

a) *száraz tokaji másolás*: legfeljebb 10 g/l cukortartalomig,

b) *édes tokaji másolás*: 10 g/l cukortartalom felett.

(2) A tokaji másolás érzékszervi jellemzői:

a) *színe*: a világossárgától a borostyánsárgáig,

b) *tisztasága*: tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;

c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző másolás és érlelési illat;

d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző másolás és érlelési íz és zamat.

Tokaji fordítás

30. §

(1) Cukortartalom szerint a tokaji fordítás típusai a következők:

a) *száraz tokaji fordítás*: legfeljebb 10 g/l cukortartalomig,

b) *édes tokaji fordítás*: 10 g/l cukortartalom felett.

(2) A tokaji fordítás érzékszervi jellemzői a következők:

a) *színe*: a világossárgától az aranysárgáig;

b) *tisztasága*: tiszta, de a palackban érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;

c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző fordítás és érlelési illat;

d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző fordítás és érlelési íz és zamat.

Tokaji aszú és aszúeszencia

31. §

(1) A tokaji aszú puttonyszám szerint lehet:

- a) 3 puttonyos, amely legalább 60 g/l természetes cukrot és 25 g/l cukormentes extraktot,
- b) 4 puttonyos, amely legalább 90 g/l természetes cukrot és 30 g/l cukormentes extraktot,
- c) 5 puttonyos, amely legalább 120 g/l természetes cukrot és 35 g/l cukormentes extraktot,
- d) 6 puttonyos, amely legalább 150 g/l természetes cukrot és 40 g/l cukormentes extraktot tartalmaz;
- e) a tokaji aszúeszencia a kiemelkedő minőségű, kiválóan alkalmas területéről és évszázadából származó aszúbor, amely legalább 180 g/l természetes cukrot és 45 g/l cukormentes extraktot tartalmaz.

(2) A tokaji aszú érzékszervi jellemzői a következők:

- a) *színe*: a sárgától a mély borostyánsárgáig;
- b) *tisztasága*: tiszta, a palackban érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;
- c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző aszú és érlelési illat;
- d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a tokaji borkülönlegességekre jellemző aszú és érlelési íz és zamat.

Tokaji eszencia

32. §

A tokaji eszencia érzékszervi jellemzői a következők:

- a) *színe*: a sárgától a mély borostyánsárgáig;
- b) *tisztasága*: tiszta vagy természetesen zavaros; a palackban való érlelésből származó finom porszerű kiválás megengedett;
- c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző eszenciaillat;
- d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a tokaji borkülönlegességekre jellemző eszencia íz és zamat.

VII. Fejezet

*KÜLÖNLEGES LIKŐRBOR TÍPUSOK**Élesztőhártya alatt érlelt borkülönlegességek*

33. §

Élesztőhártya alatt érlelt borkülönlegesség az, amelynek szesztartalmát borpárlat hozzáadásával, jellegét pedig a bor szabad felszínén kifejlődött, levegővel érintkező élesztőhártya révén, majd a hártya alól lefejtve megfelelő érleléssel alakították ki.

34. §

Az élesztőhártya alatt érlelt borkülönlegesség érzékszervi jellemzői a következők:

- a) *színe*: jellegének megfelelő;
- b) *tisztasága*: tiszta, üledékmentes;
- c) *íze, zamata*: típusának és elnevezésének megfelelően határozott jellegű, harmonikusan érlelt, fejlett.

III. Cím

SZÖLŐ ÉS BOR EREDETŰ BORÁSZATI TERMÉKEK

I. Fejezet

SZÖLŐ ALAPÚ ITALOK

35. §

Szőlő alapú italokat, szőlőlét, szőlő üdítőitalt kizárólag származási bizonyítvánnyal ellátott szőlőből lehet készíteni. A részletes minőségi előírásokat a Magyar Élelmiszerkönyv tartalmazza.

Alkoholmentesített bor

36. §

(1) Alkoholmentesített bor olyan borból készült ital, amely a Btv.-ben szereplő bor fogalmának nem felel meg, azonban előállítható és forgalmazható, ha az alkoholmentesítés során a bor térfogatcsökkenése a 25%-ot nem éri el, továbbá:

- a) az alkohol eltávolítására kíméletes termikus eljárások, membrános kezelések használhatók;
- b) az előállításhoz asztali bort vagy m.t. minőségi bort használtak fel;
- c) a készítés során az alkohol eltávolítására folyékony szén-dioxidos extrakció is alkalmazható;
- d) az alkoholtartalom kevesebb, mint 0,5% vol.;
- e) az „alkoholmentesített bor” jelölést a palackozott termék címkéjén, a tartályon, a csomagolóanyagokon, az itallapokon és árlistákon fel kell tüntetni.

(2) Alkoholmentesített bort előállítani védett eredetű bor felhasználásával nem lehet.

Csökkentett alkoholtartalmú bor

37. §

(1) Csökkentett alkoholtartalmú bor olyan borból készült ital, amely a Btv.-ben szereplő bor fogalmának nem

felel meg, azonban gyártható és forgalmazható, ha az alkohol csökkentése során a bor térfogatcsökkenése a 25%-ot nem éri el, továbbá:

a) borból az alkoholtartalom csökkentésére kíméletes termikus eljárások, membrános kezelések használhatók;

b) az előállításához asztali bort vagy m.t. minőségi bort használtak fel;

c) a készítés során az alkoholtartalom csökkentésére folyékony szén-dioxidos extrakció is alkalmazható;

d) az alkoholtartalom legalább 0,5% vol. és legfeljebb 4,0% vol. legyen;

e) a „csökkentett alkoholtartalmú bor” jelölést a palackozott termék címkéjén, a tartályon, a csomagolóanyagokon, az itallapokon és árlistákon fel kell tüntetni.

(2) Csökkentett alkoholtartalmú bor előállításához védett eredetű bort, valamint a tokaji borkülönlegességeket felhasználni nem lehet.

Alkoholmentesített borból készült habzó ital

38. §

(1) Alkoholmentes borból készült habzó ital az, amely erjesztéssel vagy szén-dioxid hozzáadásával készül alkoholmentesített borból, ha a bor alkoholtartalmának térfogatcsökkenése a 25%-ot nem éri el, továbbá:

a) borból az alkohol eltávolítására kíméletes termikus eljárások, membrános kezelések használhatók;

b) az előállításához asztali bort vagy m.t. minőségi bort használtak fel;

c) a készítés során folyékony szén-dioxidos extrakció is alkalmazható;

d) az alkoholtartalom kevesebb, mint 0,5% vol. legyen;

e) az „alkoholmentes borból készült habzó ital” jelölést a palackozott termék címkéjén, a tartályon, a csomagolóanyagokon, az itallapokon és árlistákon fel kell tüntetni.

(2) Alkoholmentes borból készült habzó ital előállításához védett eredetű bort nem lehet felhasználni.

Csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital

39. §

(1) Csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital az, amely erjesztéssel vagy szén-dioxid hozzáadásával készül csökkentett alkoholtartalmú borból, ha a bor térfogatcsökkenése a 25%-ot nem éri el, továbbá:

a) az alkohol eltávolítására kíméletes termikus eljárások, membrános kezelések használhatók;

b) az előállításához asztali bort vagy m.t. minőségi bort használtak fel;

c) a készítés során az alkohol eltávolítására folyékony szén-dioxidos extrakció is alkalmazható;

d) az alkoholtartalma legalább 0,5% vol. és legfeljebb 4,0% vol. legyen;

e) a „csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital” jelölést a palackozott termék címkéjén, a tartályon, a csomagolóanyagokon, az itallapokon és árlistákon fel kell tüntetni.

(2) Csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital készítésére védett eredetű bort nem lehet felhasználni.

II. Fejezet

TOVÁBBI ELŐÁLLÍTÁSI SZABÁLYOK

40. §

A 36–39. §-okban szereplő borászati termékeket akkor szabad forgalomba hozni, ha gyártáshoz vizet nem használtak fel, és édesítés esetén kizárólag szacharózt (répa- vagy nádcukor), sűrített mustot vagy finomított mustsűrítmenyt használtak.

III. Fejezet

DIABETIKUS BORALAPÚ TERMÉKEK

41. §

(1) Diabetikus boralapú termék az olyan bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készített habzóbor, amely összetétele miatt diabéteszesek által is fogyasztható. A csomagoláson, tartályon, itallapokon, valamint árajánlatokon jelölni kell: „diabéteszesek számára is alkalmas – csak az orvos véleménye alapján”.

(2) Diabetikus boralapú termékben literenként:

a) legfeljebb 4 g glukóz;

b) legfeljebb 20 g összes cukor (invertcukorként meghatározva);

c) legfeljebb 150 mg az összes kénessavtartalom lehet;

d) a tényleges alkoholtartalom legfeljebb 12% vol.

(3) Pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készített habzóbor esetén 1 literben

a) legfeljebb 4 g glukóz (szacharózt nem tartalmazhat),

b) legfeljebb 40 g fruktóz,

c) legfeljebb 185 mg összes kénessavtartalom lehet;

d) a tényleges alkoholtartalom legfeljebb 12% vol.

(4) Az (1) bekezdésben szereplő termékek esetén a tartályokon fel kell tüntetni az összes cukortartalmat invertcukorban megadva g/l-ben, és ha ez az érték a 4 g/l-t meghaladja, a glukóz- és a fruktóz-tartalmat külön-külön, g/l-ben kell megadni. Az összes alkohol értéket 1 literre vonatkoztatva kell megadni.

IV. Fejezet

SZŐLŐ- ÉS BORALAPÚ ALKOHOLOK ÉS PÁRLATOK

42. §

Az e rendelet I. Címe, továbbá a Magyar Élelmiszerkönyv 1–3–1576/89 vonatkozó előírásai határozzák meg a szőlő- és boralapú alkoholok és párlatok minőségi követelményeit.

43. §

A szőlő- és boralapú alkoholok és párlatok érzékszervi jellemzői a következők:

a) *semleges alkohol*: kizárólag a nyersanyag ízére jellemző tulajdonságok érezhetők, idegen íz, illat nem érzékelhető;

b) *nyersalkohol*: színtelen, az alapanyagra jellemző illatú, ízű, idegen illat íz nem fedezhető fel benne;

c) *törkölypálinka, törkölypárlat*: színtelen vagy sárgásbarna színű, jellegzetes törköly illatú és ízű, amely kiégésülhet karakteres szőlőfajták illat- és íz jellemzőivel;

d) *szőlőpálinka, szőlőpárlat*: színtelen vagy sárgásbarna színű, a szőlőalapanyagra jellemző kellemes boros jelleggel, esetleg gyenge törköly zamattal;

e) *borpárlat*: színtelen vagy sárgásbarna színű határozott hibátlan borpárlat jelleggel;

f) *brandy vagy weinbrand*: jellemző, érett sárgásbarna, borostyán színű, érett harmonikus borpárlat jelleggel;

g) *boralkohol*: színtelen, semleges vagy borpárlatra jellemző illatú és ízű;

h) *seprőalkohol*: színtelen vagy sárgásbarna színű, semleges vagy jellegzetesen borseprő illatú és ízű;

i) *törkölyalkohol*: színtelen, semleges vagy törkölyjellegű illatú és ízű.

IV. Cím

ÍZESÍTETT ITALOK

I. Fejezet

ÍZESÍTETT BOR (BORAPERITIF)

44. §

(1) Az ízesített bor olyan ital, amelyet az 1601/1991/EK rendeletben előírtak szerint készítenek, továbbá:

a) amelyet alkohol hozzáadásával fojtott friss szőlőből nyert mustból, asztali bor előállítására alkalmas borból, asztali borból, meghatározott termőhelyről származó minőségi borból, likőrborból, pezsgőből, habzóborból, gyöngyöző borból vagy szén-dioxid hozzáadásával készült

gyöngyöző borból készítenek, szőlőmust, illetve részben erjedt szőlőmust esetleges hozzáadásával;

b) amelyhez az 1601/1991/EK rendeletben engedélyezett speciális eljárásoknak megfelelően alkoholt adnak;

c) amelyet az 1601/1991/EK rendelet 2. cikk 1. a) pontjában megadott anyagokkal ízesítenek;

d) amelyet általában édesítenek és [a 45. § d)–e) pontjai kivételével] karamellel vagy természetes színezékekkel színeznek;

e) amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 14,5 és legfeljebb 22 térfogatszázalék; összes alkoholtartalma az „extra száraz” megjelölés esetén legalább 15 térfogatszázalék, „száraz” megjelölés esetén legalább 16 térfogatszázalék, egyébként legalább 17,5 térfogatszázalék.

(2) Az ízesített bor előállításához felhasznált bor vagy alkohol hozzáadásával fojtott friss szőlőből nyert must részarányának legalább 75%-ot el kell érnie a késztermékben.

(3) Ízesített borok készítéséhez csak akkor használható természetazonos, mandula-, sárgabarack- és tojásillatú vagy ízű aromaanyag keveréke mandula, sárgabarack vagy tojás kiegészítésére, ha ezek a keverékek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv 1–2–88/388 előírásának, valamint a bor jelölése utal az említett termékek egyikére, és az érintett üzemek a természetazonos aroma felhasználásáról külön nyilvántartást vezetnek.

(4) A (3) bekezdés szerinti nyilvántartásban fel kell jegyezni a felhasznált természetazonos aromával kapcsolatos adatokat; az üzemben tárolt anyag típusát és mennyiségét, és azt, hogy ezt az anyagot az érintett ital esetében a tényleges aromához képest kiegészítésként használják. A nyilvántartásba be kell jegyezni továbbá ezen anyag minden készletváltozását. A nyilvántartást évente le kell zárni, és azt az OBI ellenőrizi.

45. §

Az ízesített borok típusai a következők:

a) fűszerezett bor,

b) vermut,

c) ürmös bor,

d) keserű ízesített bor,

e) tojásalapú ízesített bor.

II. Fejezet

ÍZESÍTETT BORALAPÚ ITAL

46. §

(1) Az ízesített boralapú ital olyan ital,

a) amelyet még erjedésben levő újborból, asztali bor készítésére alkalmas borból, asztali borból, meghatározott

termőhelyről származó minőségi borból, pezsgőből, habzóborból, gyöngyöző borból, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borból állítanak elő, friss szőlőmust, illetve részben erjedt szőlőmust esetleges hozzáadásával;

b) amelyet a Magyar Élelmiszerkönyv 1–2–88/388 előírásában meghatározott természetes és természetazonos aromaanyagokkal és aromakivonatokkal, fűszernövényekkel vagy – fűszerekkel vagy – ízesítő élelmiszerekkel ízesítenek;

c) amelyet édesíthetnek;

d) amelyet alkohol hozzáadása nélkül készítenek, az 1601/1991/EK rendeletben meghatározott kivételekkel;

e) amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 7 térfogatszázalék és legfeljebb 14,5 térfogatszázalék.

(2) Ízesített boralapú ital, továbbá:

a) a fehérborból előállított édesített ízesített boralapú ital, amelyet aszalt szőlőből készült párlat hozzáadása jellemez, és amelyet kizárólag kardamon-kivonattal ízesítenek;

b) a vörösborból előállított édesített ízesített boralapú ital, amelyhez a Magyar Élelmiszerkönyv 1–2–88/388 előírásának 1. cikk 2. bekezdésének c) pontjában szereplő aromaanyagokat adtak hozzá. Ezek az anyagok kizárólag a fűszer-, gingeng-, dió-, citrusféle-, illetve az aromás növényi kivonatok közé tartoznak.

(3) Az ízesített boralapú ital előállítása során felhasznált bornak legalább 50%-os részarányban jelen kell lennie a késztermékben. A felhasznált termékek legkisebb természetes alkoholtartalma legalább 7,5 térfogatszázalék.

Az ízesített boralapú ital típusai

47. §

(1) Az ízesített boralapú italok megnevezése az előállító országban helyettesítheti az „ízesített boralapú ital” megnevezést vagy kiegészítheti az „ízesített boralapú ital” kifejezést.

(2) Az ízesített boralapú italok típusai a következők:

a) sangria, az 1601/1991/EK rendelet 2. cikk 3. bekezdésének a) pontja szerint,

b) bitter soda az 1601/1991/EK rendelet 2. cikk 3. bekezdésének d) pontja szerint,

c) forralt bor készítésére alkalmas bor (Glühwein) az 1601/1991/EK rendelet 2. cikk 3. bekezdésének f) pontja szerint.

III. Fejezet

ÍZESÍTETT BORALAPÚ KOKTÉL

48. §

(1) Az ízesített boralapú koktél olyan ital,

a) amelyet borból vagy szőlőmustból, vagy borból és szőlőmustból állítanak elő,

b) amelyet a Magyar Élelmiszerkönyv 1–2–88/388 előírásában meghatározott természetes és természetazonos aromaanyagokkal és aromakivonatokkal, fűszernövényekkel vagy fűszerekkel, vagy ízesítő élelmiszerekkel ízesítenek;

c) amelyet édesítenek és színeznék;

d) amelyet alkohol hozzáadása nélkül készítenek;

e) amelynek tényleges alkoholtartalma kevesebb, mint 7 térfogatszázalék.

(2) Az ízesített boralapú koktél előállításához felhasznált boroknak vagy szőlőmustnak legalább 50%-os részarányban jelen kell lennie a végtermékben. A felhasznált termékek legkisebb természetes alkoholtartalma legalább 7,5 térfogatszázalék.

Az ízesített boralapú koktélok típusai

49. §

(1) Az ízesített boralapú koktél az előállító országban helyettesítheti az „ízesített boralapú koktél” megnevezést vagy kiegészítheti az „ízesített boralapú koktél” kifejezést.

(2) Az ízesített boralapú koktélok típusai a következők:

a) boralapú koktél (borkoktél) az 1601/1991/EK rendelet 2. cikk 4. bekezdés a) pontja szerint;

b) ízesített gyöngyöző szőlőmust az 1601/1991/EK rendelet 2. cikk 4. bekezdés b) pontja szerint.

IV. Fejezet

AZ ÍZESÍTETT ITALOKRA VONATKOZÓ EGYÉB ELŐÍRÁSOK

50. §

(1) Az ízesített borok és az ízesített boralapú italok neve kiegészíthető az 1601/1991/EK rendelet 2. cikk 4. bekezdésében megadott kifejezésekkel.

(2) Ha az ízesített boralapú ital kereskedelmi megnevezése tartalmazza a „pezsgő” kifejezést, a felhasznált pezsgő mennyisége legalább 95% legyen.

(3) Az ízesített italok készítésére vonatkozó speciális eljárásokat az 1601/1991/EK rendelet tartalmazza.

Alkalmazható anyagok és eljárások

51. §

(1) Az ízesített italok készítésére felhasznált borok és mustok előállítása és kezelése során alkalmazott borászati

eljárásoknak és gyakorlatnak meg kell felelniük az 1493/1999/EK rendelet szabályozásának.

(2) Az ízesített italok készítése során víz – adott esetben desztillált vagy ásványianyag-tartalmától megtisztított víz – hozzáadása megengedett, feltéve hogy a víz minősége megfelel az ivóvízzel szemben támasztott élelmezés-egészségügyi követelményeknek, valamint a hozzáadott víz nem változtatja meg az ital jellegét.

Előállítás

52. §

(1) Az ízesített italok előállításához az OBI engedélyre szükséges.

(2) Must, bor, illetve szőlő és bor eredetű termék, valamint ízesített ital előállítására és kezelésére az 5. számú mellékletben meghatározott kiegészítő, segéd-, adalék-, és kezelőanyagokat lehet használni.

V. Cím

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

53. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény végrehajtásáról szóló 106/1997. (XII. 19.) FM rendelet 1–11. §-ai és 17–21. §-ai hatályukat veszti.

(2) E rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

– a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről,

– a Bizottság 1622/2000/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK tanácsi rendelet alkalmazásának egyes szabályainak részletes megállapításáról, és közösségi kódex létesítéséről a borászati eljárásokra és kezelésekre.

Dr. Németh Imre s. k.,

földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

1. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

1. Az asztali borok kémiai jellemzői

a) Alkoholtartalom:

- | | |
|---|-----------|
| – természetes alkoholtartalom, legalább | 7,7% vol. |
| – tényleges alkoholtartalom, legalább | 9,0% vol. |

b) Cukormentes extrakttartalom:

- | | |
|---------------------------|----------|
| – fehér és rozé, legalább | 16,0 g/l |
| – vörös, legalább | 17,0 g/l |

c) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább

3,5 g/l
(46,6 milliekvivalens/liter)

d) Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve):

- | | |
|-----------------------------|--|
| – fehér és rozé, legfeljebb | 1,08 g/l
(18,0 milliekvivalens/liter) |
| – vörös, legfeljebb | 1,2 g/l
(20 milliekvivalens/liter) |

e) Összes kénessavtartalom:

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 5,0 g/l cukortartalomig | |
| – fehér és rozé, legfeljebb | 210 mg/l |
| – vörös, legfeljebb | 160 mg/l |

5,0 g/l cukortartalom felett

- | | |
|-----------------------------|----------|
| – fehér és rozé, legfeljebb | 260 mg/l |
| – vörös, legfeljebb | 210 mg/l |

f) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb

60 mg/l

g) Szorbinsavtartalom, legfeljebb

200 mg/l

h) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb

1,5 g/l

i) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb	100 mg/l
j) Nátriumtartalom, legfeljebb	60,0 mg/l
k) Réztartalom, legfeljebb	1,0 mg/l
l) Cinktartalom, legfeljebb	5,0 mg/l
m) Vastartalom, legfeljebb	10 mg/l
n) Ólomtartalom, legfeljebb	0,25 mg/l
o) Metil-alkohol-tartalom:	
– fehér és rozé, legfeljebb	100 mg/l
– vörös, legfeljebb	250 mg/l
p) Hidrogén-cianid-tartalom legfeljebb	0,1 mg/l
q) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.	

2. A tájborok kémiai jellemzői

a) Alkoholtartalom:	
– természetes alkoholtartalom, legalább	7,7% vol.
– tényleges alkoholtartalom, legalább	9,0% vol.
b) Cukormentes extrakttartalom:	
– fehér és rozé, legalább	16,0 g/l
– vörös, legalább	17,0 g/l
– Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább	3,5 g/l (46,6 milliekvivalens/liter)
c) Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve):	
– fehér és rozé, legfeljebb	1,08 g/l (18,0 milliekvivalens/liter)
– vörös, legfeljebb	1,2 g/l (20 milliekvivalens/liter)
d) Összes kénessavtartalom:	
5,0 g/l cukortartalomig	
– fehér és rozé, legfeljebb	210 mg/l
– vörös, legfeljebb	160 mg/l
5,0 g/l cukortartalom felett	
– fehér és rozé, legfeljebb	260 mg/l
– vörös, legfeljebb	210 mg/l
e) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	60 mg/l
f) Szorbinsavtartalom, legfeljebb	200 mg/l
g) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb	1,5 g/l
h) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb	100 mg/l
i) Nátriumtartalom, legfeljebb	60 mg/l
j) Réztartalom, legfeljebb	1,0 mg/l
k) Cinktartalom, legfeljebb	5,0 mg/l
l) Vastartalom, legfeljebb	10 mg/l
m) Ólomtartalom, legfeljebb	0,25 mg/l
n) Metil-alkohol-tartalom:	
– fehér és rozé, legfeljebb	100 mg/l
– vörös, legfeljebb	250 mg/l

- o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

3. Az m.t. minőségi borok kémiai jellemzői

- a) Alkoholtartalom
- természetes alkoholtartalom, legalább 9,0% vol.
 - tényleges alkoholtartalom, legalább 9,0% vol.
 - összes alkoholtartalom, legalább 9,0% vol.
- b) Cukormentes extrakttartalom
- fehér és rozé, legalább 19,0 g/l
 - siller és vörös, legalább 20,0 g/l
- c) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább 4,5 g/l
(59,9 milliekvivalens/liter)
- d) Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve)
- fehér és rozé, legfeljebb 1,08 g/l
(18,0 milliekvivalens/liter)
 - siller és vörös, legfeljebb 1,2 g/l
(20 milliekvivalens/liter)
- e) Összes kénessavtartalom
- 5,0 g/l cukortartalomig
- fehér és rozé, legfeljebb 210 mg/l
 - siller és vörös, legfeljebb 160 mg/l
- 5,0 g/l cukortartalom felett
- fehér és rozé, legfeljebb 260 mg/l
 - siller és vörös, legfeljebb 210 mg/l
- f) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb 60 mg/l
- g) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- h) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 1,5 g/l
- i) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- j) Nátriumtartalom, legfeljebb 60 mg/l
- k) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- l) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- m) Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l
- n) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- o) Metil-alkohol-tartalom
- fehér és rozé, legfeljebb 100 mg/l
 - siller és vörös, legfeljebb 250 mg/l
- p) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- q) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

4. Az m.t. minőségi borok kémiai jellemzői

a) Alkoholtartalom	
tényleges alkoholtartalom, legalább	9,0% vol.
b) Természetes alkoholtartalom	
– késői szüretelésű, legalább	12,1% vol.
– válogatott szüretelésű, legalább	12,1% vol.
– töppedt szőlőből készült bor, legalább	12,8% vol.
– jégbor, legalább	12,8% vol.
– főbor, legalább	11,5% vol.
c) Cukormentes extrakttartalom, legalább	
– késői szüretelésű, legalább	22,0 g/l
– válogatott szüretelésű, legalább	22,0 g/l
– töppedt szőlőből készült bor, legalább	22,0 g/l
– jégbor, legalább	22,0 g/l
– aszúbor legalább	25,0 g/l
– főbor, legalább	22,0 g/l
d) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább	4,5 g/l
	(59,9 milliekvivalens/liter)
e) Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve)	
– fehér és rozé, legfeljebb	1,08 g/l
	(18,0 milliekvivalens/liter)
– siller és vörös, legfeljebb	1,2 g/l
	(20 milliekvivalens/liter)
– töppedt szőlőből készült bor, legfeljebb	1,5 g/l
	(25 milliekvivalens/liter)
– jégbor, legfeljebb	1,5 g/l
– aszúbor, legfeljebb	1,5 g/l
– főbor, legfeljebb	1,4 g/l
f) Összes kénessavtartalom	
5,0 g/l cukortartalomig	
– fehér és rozé, legfeljebb	250 mg/l
– siller és vörös, legfeljebb	200 mg/l
5,1–45,0 g/l cukortartalom esetén	
– fehér és rozé, legfeljebb	260 mg/l
– siller és vörös, legfeljebb	210 mg/l
45 g/l cukortartalom felett, legfeljebb	350 mg/l
– töppedt szőlőből készült bor, legfeljebb	400 mg/l
– jégbor, legfeljebb	400 mg/l
– aszúbor, legfeljebb	400 mg/l
– főbor, legfeljebb	400 mg/l
g) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	60 mg/l
h) Szorbinsavtartalom, legfeljebb	200 mg/l
i) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb	2,0 g/l
j) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb	100 mg/l
k) Nátriumtartalom, legfeljebb	60 mg/l
l) Vastartalom, legfeljebb	10 mg/l
m) Ólomtartalom, legfeljebb	0,25 mg/l
n) Réztartalom, legfeljebb	1,0 mg/l
o) Cinktartalom, legfeljebb	5,0 mg/l

- p) Metil-alkohol-tartalom
 – fehér és rozé, legfeljebb 100 mg/l
 – siller és vörös, legfeljebb 250 mg/l
- q) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- r) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

5. A habzóborok kémiai jellemzői

- a) A cukortartalom a 23. § (2) bekezdésében megadott határértékeinek megengedett eltérése $\pm 2,0$ g/l
- b) A szén-dioxid gáz túlnyomása a palackban, 20 °C hőmérsékleten 3,0 bar
- c) Tényleges alkoholtartalom, legalább 9% vol.
- d) Cukormentes extrakttartalom, legalább 16,0 g/l
- e) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább 5,0 g/l
- f) Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb 1,0 g/l
- g) Összes kénessavtartalom, legfeljebb 235 mg/l
- h) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb 30 mg/l
- i) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- j) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 1,5 g/l
- k) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- l) Nátriumtartalom, legfeljebb 60 mg/l
- m) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- n) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- o) Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l
- p) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- q) Metil-alkohol-tartalom
 – fehér és rozé habzóbor, legfeljebb 100 mg/l
 – vörös habzóbor, legfeljebb 250 mg/l
- r) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- s) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

6. A pezsgők kémiai jellemzői

- a) A cukortartalom a 25. § (5) bekezdésében megadott határértékeinek megengedett eltérése $\pm 2,0$ g/l
- b) A szén-dioxid gáz túlnyomása a palackban, 20 °C hőmérsékleten:
 – pezsgő, illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő
 – illatos szőlőfajtából készült m.t. minőségi pezsgő, legalább 3,0 bar
 – minőségi és m.t. minőségi pezsgő, legalább 3,5 bar
 – 250 cm³-nél kisebb kiszerezésű bármely pezsgő, legalább 3,0 bar
- c) Tényleges alkoholtartalom:
 – pezsgő, legalább 9,5% vol.
 – minőségi és m.t. minőségi pezsgő, legalább 10% vol.

– illatos szőlőfajtából készült minőségi és illatos szőlőfajtából készült m.t. minőségi pezsgő, legalább	6% vol.
d) Összes alkoholtartalom:	
– illatos szőlőfajtából készült minőségi és illatos szőlőfajtából készült m.t. minőségi pezsgő, legalább	10% vol.
e) Cukormentes extrakttartalom, legalább	16,0 g/l
f) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább	5,0 g/l
g) Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb	0,8 g/l
h) Összes kénessavtartalom:	
– pezsgő, legfeljebb	235 mg/l
– minőségi pezsgő, m.t. minőségi pezsgő, illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő, illatos szőlőfajtából készült m.t. minőségi pezsgő, legfeljebb	185 mg/l
i) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	30 mg/l
j) Szorbinsavtartalom, legfeljebb	200 mg/l
k) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb	1,5 g/l
l) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb	100 mg/l
m) Nátriumtartalom, legfeljebb	60 mg/l
n) Vastartalom, legfeljebb	10 mg/l
o) Ólomtartalom, legfeljebb	0,25 mg/l
p) Réztartalom, legfeljebb	1,0 mg/l
q) Cinktartalom, legfeljebb	5,0 mg/l
r) Metil-alkohol-tartalom	
– fehér és rozé pezsgő, legfeljebb	100 mg/l
– vörös pezsgő, legfeljebb	250 mg/l
s) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb	0,1 mg/l
t) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.	

7. A tokaji szamorodni kémiai jellemzői

a) Tényleges alkoholtartalom, legalább	12,0% vol.
b) Cukormentes extrakttartalom, legalább	23,0 g/l
c) Titrálható savtartalom, legalább	5,5 g/l
d) Illósav-tartalom, legfeljebb	1,5 g/l
	(25 milliekvivalens)
e) Kénessavtartalom	
– összes kénessavtartalom, legfeljebb	400 mg/l
– szabad kénessavtartalom, legfeljebb	60 mg/l
f) Szorbinsavtartalom, legfeljebb	200 mg/l
g) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb	2,0 g/l
h) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb	100 mg/l
i) Nátriumtartalom legfeljebb	60 mg/l
j) Vastartalom, legfeljebb	10 mg/l
k) Ólomtartalom, legfeljebb	0,25 mg/l
l) Réztartalom, legfeljebb	1,0 mg/l
m) Cinktartalom, legfeljebb	5,0 mg/l
n) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb	150 mg/l

- o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

8. A tokaji mászlás kémiai jellemzői

- a) Tényleges alkoholtartalom 20 °C-on, legalább 9,0% vol.
- b) Összes alkoholtartalom 20 °C-on, legalább 12,0% vol.
- c) Cukormentes extrakttartalom, legalább 23,0 g/l
- d) Titrálható savtartalom, legalább 6,0 g/l
- e) Illósav-tartalom, legfeljebb 1,5 g/l
(25 milliekvivalens)
- f) Kénessavtartalom
- összes kénessavtartalom, legfeljebb 400 mg/l
 - szabad, kénessavtartalom legfeljebb 60 mg/l
- g) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- h) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 1,5 g/l
- i) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- j) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- k) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- l) Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l
- m) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- n) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb 150 mg/l
- o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

9. A tokaji fordítás kémiai jellemzői

- a) Tényleges alkoholtartalom 20 °C-on, legalább 9,0% vol.
- b) Összes alkoholtartalom 20 °C-on, legalább 12,0% vol.
- c) Cukormentes extrakttartalom, legalább 23,0 g/l
- d) Titrálható savtartalom, legalább 6,0 g/l
- e) Illósav-tartalom, legfeljebb 1,5 g/l
(25 milliekvivalens)
- f) Kénessavtartalom
- összes kénessavtartalom, legfeljebb 400 mg/l
 - szabad kénessavtartalom, legfeljebb 60 mg/l
- g) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- h) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 1,5 g/l
- i) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- j) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- k) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- l) Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l
- m) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- n) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb 150 mg/l
- o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l

- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

10. A tokaji aszú kémiai jellemzői

a) Tényleges alkoholtartalom	
– 3–6 puttonyosig, legalább	9,0% vol.
– aszúeszencia esetén, legalább	6,0% vol.
b) Titrálható savtartalom, legalább	6,0 g/l
c) Illósav-tartalom, legfeljebb	2,1 g/l
d) Kénessavtartalom	
– összes kénessavtartalom, legfeljebb	400 mg/l
– szabad kénessavtartalom, legfeljebb	60 mg/l
e) Szorbinsavtartalom, legfeljebb	200 mg/l
f) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb	2,0 g/l
g) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb	100 mg/l
h) Nátriumtartalom legfeljebb	60 mg/l
i) Vastartalom, legfeljebb	10 mg/l
j) Ólomtartalom, legfeljebb	0,25 mg/l
k) Réztartalom, legfeljebb	1,0 mg/l
l) Cinktartalom, legfeljebb	5,0 mg/l
m) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb	150 mg/l
n) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb	0,1 mg/l
o) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.	

11. A tokaji eszencia kémiai jellemzői

a) Tényleges alkoholtartalom 20 °C-on,	1,2–8,0% vol.
b) Összes természetes cukortartalom, legalább	450 g/l
c) Cukormentes extrakttartalom, legalább	50 g/l
d) Titrálható savtartalom, legalább	8,0 g/l
e) Illósav-tartalom, legfeljebb	2,1 g/l
f) Kénessavtartalom	
– összes, legfeljebb	400 mg/l
– szabad, legfeljebb	60 mg/l
g) Szorbinsavtartalom, legfeljebb	200 mg/l
h) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb	1,5 g/l
i) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb	100 mg/l
j) Vastartalom, legfeljebb	10 mg/l
k) Ólomtartalom, legfeljebb	0,25 mg/l
l) Réztartalom, legfeljebb	5,0 mg/l
m) Cinktartalom, legfeljebb	5,0 mg/l
n) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb	150 mg/l
o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb	0,1 mg/l

- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

12. Az élesztőhártya alatt érlelt borkülönlegesség kémiai jellemzői

a) Tényleges alkoholtartalom 20 °C-on	15–22,5% vol.
b) Az alkoholtartalom tűréshatárai, legfeljebb	0,2% vol.
c) Cukortartalom	0–150 g/l
d) Cukormentes extrakttartalom, legalább	20,0 g/l
e) Titrálható savtartalom, legalább	4,5 g/l
f) Illósav-tartalom, legfeljebb	1,08 g/l
g) Kénessavtartalom	
összes kénessavtartalom, legfeljebb	
– 5 g/l-nél kevesebb maradékcukor-tartalomig	150 mg/l
– 5 g/l-nél több maradékcukor-tartalom esetén	200 mg/l
h) Szorbinsavtartalom, legfeljebb	200 mg/l
i) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb	1,5 g/l
j) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb	100 mg/l
k) Vastartalom, legfeljebb	10 mg/l
l) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb	100 mg/l
m) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.	

13. A borpárlat-típusok kémiai jellemzői

			Fogyasztási borpárlat (brandy)	
Borpárlatfajta	Magas fokú borpárlat	Középfokú borpárlat	Borpárlat vagy brandy	Különleges minőségű borpárlat vagy különleges minőségű brandy
Jellemző	Követelmény			
Szín	Színtelen	Színtelen vagy sárgásbarna színeződés	A színtelentől a sárgásbarna színig	Jellemző érett sárgásbarna, barnássárga szín
Íz, illat	Semleges vagy a borpárlatra jellemző	Határozott, hibátlan borpárlatra jellemző	Hibátlan borpárlatra jellemző	Ére harmonikus – orp rjat' elle
Tisztaság	Tükrös, idegen anyagtól mentes			

			Fogyasztási borpárlat (brandy)	
Borpárlatfajta	Magas fokú borpárlat	Középfokú borpárlat	Borpárlat vagy brandy	Különleges minőségű borpárlat vagy különleges minőségű brandy
Jellemző	Követelmény			
Alkoholtartalom, legalább, %/ (VN)	92,0	50,0	36,0	36,0
Metil-alkohol-tartalom, abszolút alkoholra számítva, legfeljebb, % (VN)	2,0	2,0	2,0	2,0
Szárazanyag-tartalom legfeljebb, /100 cm ³	0,3	0,3	2,0	2,0
Hidrogén-cianid-tartalom legfeljebb m/dm ³	40,0	40,0	20,0	20,0
Összes észtertartalom, etil-acetátban kifejezve, abszolútba számítva, legalább m/100 cm	10,0	30,0	10,0	10,0
Magasabb rendű alkoholok, abszolút alkoholra számítva, m/100 cm ³	legfeljebb 280	160–550	100–550	100–550

Borpárlatfajta	Magas fokú borpárlat	Középfokú borpárlat	Fogyasztási borpárlat (brandy)	
			Borpárlat vagy brandy	Különleges minőségű borpárlat vagy különleges minőségű brandy
Összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, abszolút alkoholra számítva, legfeljebb, mg/100 cm ³	50,0	140,0	140,0	140,0
Összes kénssavtartalom, SO ₂ -ben kifejezve, abszolút alkoholra számítva, legfeljebb, mg/100 cm ³	10,0	14,0	5,0	5,0
Összes aldehydtartalom, acetaldehydben kifejezve, abszolút alkoholra számítva, legfeljebb, mg/100 cm ³	40,0	70,0	30,0	30,0

Borpárlatfajta	Magas fokú borpárlat	Középfokú borpárlat	Fogyasztási borpárlat (brandy)	
			Borpárlat vagy brandy	Különleges minőségű borpárlat vagy különleges minőségű brandy
Vastartalom, legfeljebb, m/dm ³	5,0	5,0	5,0	5,0
Réztartalom, legfeljebb, mg/dm ³	5,0	5,0	0,2	0,2
Ólomtartalom legfeljebb, m/dm ³	0,2	0,2	5,0	5,0
Cinktartalom legfeljebb, m/dm ³	5,0	5,0	5,0	5,0
Vegyí szennyeződések				

14. A szőlő- és boralapú alkoholok és párlatok érzékszervi jellemzői

A szőlő- és boralapú alkoholok és párlatok érzékszervi jellemzőit a Magyar Élelmiszerkönyv 1–3–1576/89 előírása, az egyéb vegyi szennyeződést az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottak szerint kell meghatározni.

2. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A borok általános vizsgálati eljárásai

1. A borok palackállóságának megállapítása

1.1. Palackálló (stabil) az a palackozott bor, amely szakszerű szállítási, tárolási és fogyasztási körülmények mellett a vonatkozó termékleírásokban meghatározottak szerint tiszta és üledékmentes marad és érzékszervi tulajdonságai hátrányosan nem változnak meg.

1.2. A módszer

1.2.1. A készre kezelt, tiszta bort olyan környezeti hatásoknak (hideg, meleg, levegő, rázás) kell kitenni, amelyek felgyorsítják a palackban természetes úton lassan lejátszódó kémiai és mikrobiológiai folyamatokat.

1.2.2. A bor komplex kémiai összetételéből adódó mátrixhatások miatt a vizsgálati módszerekkel csak nagy valószínűséggel becsülhető a bor stabilitása.

1.3. Alkalmazási terület

A palackállósági vizsgálatokat egyrészt a készre kezelt, palackozásra előkészített borokból kell végezni a palackozásra való alkalmasság megállapításához, másrészt a már letöltött késztermékből a tétel várható stabilitásának ellenőrzése céljából.

1.4. Eszközök

A palackállósági vizsgálat során felhasznált eszközök a következők:

a) hűtőszekrény (referencia-módszer) vagy hűtőszekrény mélyhűtő rekesszel, illetve –10 °C-ig szabályozható termosztát (gyors módszerek);

b) termosztát, 35 °C-ig szabályozható (referencia-módszer) vagy 55 °C-ig szabályozható, illetve vízfürdő, 70 °C-ig szabályozható (gyors módszerek);

- c) lineáris rázókészülék;
- d) üvegedények (palackozás előtti vizsgálathoz): lombik, becsiszolt dugós, 150/200 ml-es vagy szintelen, 100 ml-es üvegpalack, csavarzárás;
- e) laboratóriumi szűrőkészülék (palackozás előtti vizsgálathoz).

1.5. A minta előkészítése

A palackozást megelőző vizsgálatok során a pincei tartályból vett homogén, reprezentatív bormintát laboratóriumi szűrőn tükrösre kell szűrni, a palackozás során ténylegesen alkalmazni kívánt típusú (pórusméretű) szűrőlappal, illetve szűrőmembránnal, majd szintelen üvegedényekbe (kisméretű palackokba vagy Erlenmeyer-lombikokba) kell szétadagolni. Lepalackozott késztermék vizsgálatakor a próbákat az eredeti töltésű, felbontatlan palackokból kell végezni.

1.6. Hidegpróba

1.6.1. Hidegpróbát referencia-módszerrel vagy használati módszerrel lehet elvégezni.

1.6.2. Referencia-módszer: az eredeti töltésű bontatlan palackot vagy a borral töltött és lezárt üvegedényt hűtőszekrényben vagy termosztátban 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten kell tartani 7 napon keresztül. A palackokat naponta fel kell rázni, hogy ez a kristályképződést elősegítse. Az értékelést hidegen kell végezni, mert egyes üledékek szobahőmérsékleten visszaoldódhatnak (az üveg faláról a páralecsapódást le kell törölni). A módszer elsősorban a borkósavas sók és egyes termolabilis fehérjék okozta kicsapódások előrejelzésére alkalmas.

1.6.3. Használati módszerek:

a) gyors módszer: a borral háromnegyed részig töltött üvegedényt 24 órára –4 °C-os termosztátba kell helyezni, közben 1-2 alkalommal fel kell rázni, az értékelést hidegen kell elvégezni;

b) szigorított gyors módszer: borral háromnegyed részig töltött üvegedényt hűtőszekrény mélyhűtő részébe vagy –10 °C-os termosztátba kell helyezni és 1-2 alkalommal felrázva, folyamatosan figyelve a bort fagyásig kell hűteni. Ezután azonnal át kell helyezni a hűtőszekrény normál légterébe (+4 °C-ra), ahol hagyni kell felengedni, és 16–20 óra múlva hidegen kell az értékelést elvégezni. (Ha a bort fagyasztás után nem távolítják el azonnal a fagyasztó térből, a próba hamis pozitív eredményt eredményezhet. Ebben az esetben a próbát meg kell ismételni.)

1.7. Melegpróba

1.7.1. Melegpróbát referencia-módszerrel vagy használati módszerrel lehet elvégezni.

1.7.2. Referencia-módszer: az eredeti töltésű bontatlan palackot vagy a tágalási űr figyelembevételével teletöltött és lazán lezárt üvegedényt 35 °C-os termosztátban kell tartani 7 napon keresztül. A palackokat lehűlés után, szobahőmérsékleten kell értékelni. A módszer a termolabilis fehérjék jelenléte mellett a mikrobiológiai instabilitást is jelezheti.

1.7.3. Használati módszerek:

a) szigorított gyors módszer: az eredeti töltésű bontatlan palackot, vagy a tágalási űr figyelembevételével megtöltött és lazán lezárt üvegedényt 55 °C-os termosztátban 3 napon keresztül kell tartani, majd szobahőmérsékletre kell hűteni. Értékelés után +4 °C-ra helyezni és 1 nap múlva újra kell értékelni. A módszer mikrobiológiai zavarosodás előrejelzésére nem alkalmas

b) tájékoztató vizsgálat gyors módszerrel: a tágalási űr figyelembevételével megtöltött és lazán lezárt üvegedényt 15 percre 70 °C-os vízfürdőbe kell helyezni, majd szobahőmérsékletre kell hűteni. A módszer a mikrobiológiai zavarosodás előrejelzésére nem alkalmas.

1.8. Levegőpróba

A steril Erlenmeyer-lombikot a vizsgálandó borral kétharmad-háromnegyed részig kell tölteni, alaposan összerázni, majd steril vattadugóval lezárni és 7 napon át szobahőmérsékleten kell tartani. Palackozott késztermékből a próba az eredeti palackban is végezhető, a bor legalább negyedrésszének eltávolítása után. A palackban maradt bort alaposan fel kell rázni és steril vattadugóval le kell zárni. A próba elsősorban az oxidációs kiválások és a biológiai zavarosodás előrejelzésére alkalmas, de csak viszonylag nagy kezdeti sejtszámot képes kimutatni.

1.9. Rázópróba

Az eredeti töltésű bontatlan palackot vagy a légmentesen lezárt, teletöltött üvegedényt vízszintes mozgást végző (percenként 65–80 löketszámmal beállított) rázógépre kell helyezni akár álló, akár fekvő helyzetben és 48 órán keresztül szobahőmérsékleten kell rázatni. A rázópróba a szállítás során előforduló kiválások előrejelzésére szolgál, többféle kémiai kiválás mellett a mikrobaszaporodást is stimulálja.

1.10. Az eredmények értékelése

1.10.1. A vizsgálati időtartamok letelte után szabad szemmel kell értékelni a borok tisztaságát. A fehér borokat lehetőleg sötét háttér előtt, áteső fényben kell vizsgálni. A vörös borok esetében az izzó szálának át kell világítania a palackot. Először a felrázatlan palackot kell megvizsgálni, figyelemmel a lombik vagy palack alján lévő esetleges üledékre. Felrázás után ismételt meg kell nézni a bort.

1.10.2. A bor palackállónak tekintendő, ha mindegyik próba negatív, azaz szabad szemmel látható elváltozás (a melegpróba során esetleg bekövetkező színmélyüléstől eltekintve) egyik próba után sem mutatható ki. Üledékképződés, zavarosodás esetén az üledék típusa az 5. pont szerinti módszerekkel határozható meg.

2. Borüledékek azonosítása

2.1. A módszerek

Mikroszkópos megjelenésük alapján a borüledékek egy részét azonosítani, más részüket csoportosítani kell. A csoportokon belül a további azonosítást kémiai vizsgálatokkal (oldási próbák, valamint specifikus színreakciók) kell végezni.

2.2. Alkalmazási terület

A vizsgálatokat a palackállósági próbák során kapott üledékekből, valamint a palackozott instabil késztermékekből kell elvégezni.

2.3. Felhasznált eszközök

A vizsgálatok során felhasznált eszközök a következők:

- a) 20, 40 és 100-szoros nagyítású objektívlencsével rendelkező mikroszkóp;
- b) tárgylemezek és fedőlemezek;
- c) laboratóriumi centrifuga, 25–50 ml-es csövekkel vagy membrán-szűrőkészülék;
- d) kémcsövek;
- e) 1–10 ml-es osztott pipetták.

2.4. A minta előkészítése

Az üledék megjelenését (szín, állag, ülepedés gyorsasága stb.) a nyugvó, majd a felrázott palackban meg kell figyelni, fel kell jegyezni, majd a tiszta bortól az üledéket minél hatékonyabban el kell választani. Jól ülepedő, nagy mennyiségű részecske esetén egyszerű dekantálást, kisebb méretű vagy kevés részecske esetén centrifugálást vagy membránszűrést kell végezni. Az üledéket a palack aljából kevés borral, a centrifugacsőből, illetve a membránról üvegbot segítségével kb. 5–10 ml hideg, 10% (V/V)-os alkoholban kell felvenni. A vizsgálatokhoz határozottan észlelhető zavarosságú szuszpenzióra van szükség.

2.5. Mikroszkópos vizsgálat

2.5.1. Teljesen zsírtalanított, tiszta tárgylemezre egy csepp vizsgálati anyagot kell helyezni úgy, hogy a cseppben kevés részecske szabad szemmel is észlelhető legyen. A készítményt fedőlemezzel lefedve először 20-szoros, majd szükség szerint növekvő nagyítású objektívvel kell megvizsgálni.

2.5.2. Ellenőrzésként tiszta desztillált vízből is készíteni kell egy mikroszkópos „vak” preparátumot, hogy a tárgylemez, fedőlemez, illetve víz esetleges szennyeződéseit meg lehessen állapítani. Vegyes üledékben a domináns részecske-típus azonosítására kell törekedni.

2.5.3. A mikroszkópos kép alapján – a jellegzetes megjelenés ismeretében – biztonsággal azonosíthatók a biológiai üledékek (5. pont „A” táblázat), valamint a fizikai üledékek egy része: kovaföld, perlit, dugópor (5. pont „C” táblázat).

2.5.4. A fizikai üledékek más része, valamint a kémiai üledékek mikroszkópos vizsgálattal két csoportba sorolhatók be: kristályos üledékek (5. pont „B” táblázat), valamint az amorf üledékek (6. pont) csoportjába. Ezek azonosításához további kémiai vizsgálatok szükségesek.

3. Kristályos üledékek azonosítása

3.1. A módszer

A borban leggyakrabban előforduló kristályos kiválások, a borkő (kálium-hidrogén-tartarát), valamint a kalcium-tartarát tipikus formái mikroszkópos képük alapján is megkülönböztethetők (5. pont „B” táblázat). Nem tipikus kristályforma vagy az előbbiektől eltérő kristályok esetén a kalcium jelenlétét kénsavas átkristályosítással kell kimutatni.

3.2. Felhasznált anyag

A kristályos üledék azonosítására 16–17%-os kénsavat (H_2SO_4) kell alkalmazni.

3.3. A vizsgálat menete és értékelése

Az üledéket tartalmazó szuszpenzió kb. 0,5 ml-éhez kb. 0,5 ml 16–17%-os kénsavat kell adni, majd összerázni. 1–2 perc múlva a próbát szabad szemmel, majd mikroszkóppal kell értékelni az alábbiak szerint:

- a) ha a kristályok teljesen feloldódnak: az üledék borkő;
- b) ha a kristályok a kénsav hatására kalcium-szulfáttá (gipsz) kristályosodnak át: az üledék kalcium-tartarát, kalcium-mucát (nyálkasavas kalcium), kalcium-oxalát, esetleg más kalciumsó. A finomszemcsés, fehér gipsz szabad

szemmel is látható. Mikroszkóp alatt az eredeti kristályok helyett apró, tű alakú gipszkristályok „tüskés” halmazait lehet látni, amelyek fokozatosan egyedi kristályokra hullanak szét. A további azonosítást a kristályok eredeti (kénsavpróba előtti) mikroszkópos képe alapján kell elvégezni;

c) ha a kénsav hatására semmilyen változás nem jelenik meg, a kristályos kiválásokhoz némileg hasonló perlit vagy üvegpórt alkotja az üledéket. Ez utóbbiak savban, lúgban, alkoholban nem oldhatók fel, ismert kontrollmintával összehasonlítva jól azonosíthatók.

4. Az amorf üledékek azonosítása

4.1. A módszer

Az amorf üledékeket jellegzetes alakokkal nem jellemezhető, többé-kevésbé szabálytalan szemcsék, gömböcskék alkotják, amelyek gyakran kisebb-nagyobb csomókba vagy pelyhekbe tömörülnek. A részecskék kisméretűek, 40-szeres objektívvel (400–500-szoros nagyításban) csak nehezen észlelhetők, alapos vizsgálatukhoz 1000-szeres nagyítás szükséges. A kokusz alakú baktériumokkal könnyen összetéveszthetők, bár az amorf részecskék mérete és halmazokba rendeződése szabálytalan, míg a baktériumoké általában szabályos.

Az amorf üledékeket savban, lúgban kell feloldani, valamint oxidálni. A reakciókból következtetni lehet az anyag jellegére, majd specifikus reagenssel megerősítő vizsgálatot kell végezni. Ezzel a módszerrel a fontosabb vegyület-csoportokat lehet meghatározni.

4.2. A felhasznált anyagok

A vizsgálat során felhasznált anyagok a következők:

- a) 10%-os sósav (HCl);
- b) 1 M nátrium-hidroxid (NaOH);
- c) 10%-os hidrogén-peroxid (H_2O_2);
- d) 1%-os sárgavérlúgsó ($\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] \cdot 3\text{H}_2\text{O}$);
- e) 10% (V/V)-os etil-alkohol;
- f) 5%-os CuSO_4 -oldat (vagy Fehling I. oldat);
- g) Folin-Ciocalteu-reagens: jódos kálium-jodid-oldat: 100 ml-es mérőlombikban 0,2 g jódot 2 ml 96% (V/V)-os alkoholban kell feloldani és hozzáadni 2 g kálium-jodidot (KJ), majd desztillált vízzel jelig kell tölteni;
- h) desztillált víz;
- i) finom szűrőpapír.

4.3. A vizsgálat menete és értékelése

4.3.1. Három kémcsőbe 2-2 ml üledékmintát kell mérni, majd az elsőhöz 2 ml desztillált vizet (kontroll), a másodikhoz 2 ml sósavat, a harmadikhoz 2 ml lúgot adni. Alapos összerázás után, kb. egy perc múlva a kémcsöveket össze kell hasonlítani. A vizes kontrollhoz képest meg kell állapítani, hogy az üledék savban vagy lúgban oldódik-e:

- ha az üledék savban oldódik, lúgban nem oldódik: valószínűleg fém kiválás, (4.3.2. pont);
- ha az üledék lúgban oldódik, savban nem oldódik: valószínűleg fehérje- vagy cserzőanyag-kiválás (4.3.4. pont);
- ha az üledék sem savban, sem lúgban nem oldódik (4.3.7.) pont.

4.3.2. Tiszta kémcsőbe 2 ml üledékmintát kell mérni, majd hozzáadni egy-két csepp 10%-os hidrogén-peroxidot:

- ha az oldat feltisztul: réz (I)-szulfidos kiválás;
- ha a zavarosság nem változik vagy erősödik: az üledéket vasas vagy egyéb fém kiválás alkotja (4.3.3 pont).

4.3.3. Vas kimutatása: a sósavban oldott üledékhez 0,5 ml 0,1%-os sárgavérlúgsót kell adni. Erős kék színeződés (berlinikék) vas jelenlétét mutatja. A vizsgálatához a bor tükrös tisztaságú szűrletéből vakpróbát is kell készíteni azonos mennyiségekkel és körülmények között (sósav és sárgavérlúgsó hozzáadásával), mert a bor oldott állapotban is tartalmazhat vasat. Ha az üledékmintában a kék szín határozottan erősebb mint a vakpróbában: az üledéket vasas kiválás alkotja. Ha az üledékmintában nincs kék szín, vagy csak azonos a vakpróbával: az üledék nem vasas kiválás (4.3.4 pont).

4.3.4. A további vizsgálatokhoz az üledéket ki kell mosni, és meg kell tisztítani, mert a bor oldott anyagai a próbákat zavarják. Ha az eddigi vizsgálatra borba szuszpendált anyag került, akkor az eredeti bort centrifugálni kell, majd dekantálás után az üledéket 10% (V/V)-os alkoholban fel kell keverni, majd újra centrifugálni és dekantálni. Ha már centrifugált, alkoholos szuszpenzióról van szó, akkor ezt újra kell centrifugálni és dekantálni. Membránszűrés elválasztás esetén a membránon mosás céljából 10%-os alkoholt kell átszívni. A tisztított üledéket a 4.3.1 bekezdés eredményétől függően fel kell venni fel a centrifugacsőből, vagy a membránról:

- ha lúgban oldódott, akkor 3–5 ml 1 M nátrium-hidroxidban (4.3.5. pont),
- ha savban oldódott, akkor 2–3 ml 10%-os sósavban (4.3.6. pont).

4.3.5. Két kémcsőbe 1-1 ml tisztított üledéket, valamint 1-1 ml nátrium-hidroxid-oldatot kell mérni, majd az első kémcsőhöz 1 csepp Folin-Ciocalteu-reagenst, a másodikhoz 2 csepp réz-szulfát-oldatot kell hozzáadni. További két kémcsőbe 1-1 ml vizet és 1-1 ml tiszta nátrium-hidroxid-oldatot kell mérni, amelyekben a reagensekkel vakpróbát kell

készíteni. A próbákat össze kell rázni, majd öt perc múlva értékelni, összehasonlítva a megfelelő vakpróbával. A vakpróba színe: Folin-Ciocalteu – szintelen, réz-szulfát – világoskék, lilás árnyalat nélkül.

– Folin-Ciocalteu- reagens hatására élénk kék, sötétkék, liláskék vagy kékesfekete szín. Réz-szulfát hatására halványkék szín vagy nincs változás: az üledék valószínűleg kondenzált cserzőanyag, színanyag.

– Réz-szulfát hatására ibolyakék, lilás szín (biuret-reakció), Folin-Ciocalteu-reagens hatására halványkék-szürkés-kék szín: az üledék fehérje.

– Réz-szulfát hatására lilás szín, Folin-Ciocalteu-reagens hatására élénk kék, sötétkék szín: fehérje-cserzőanyag komplex (kombinált üledék).

– Nincs határozott színreakció (4.3.6. pont).

4.3.6. Lúgos vagy savas üledékhez (4.3.4. pont) kb. 1 ml jódos kálium-jodid-oldatot kell keverni. A vizsgálat eredményeként

– a liláskék-kék, barnás narancs, esetleg narancsszín poliszacharidok jelenlétére utal,

– ha nincs színreakció: az azonosítás sikertelen (4.3.7. pont).

4.3.7. A sikertelen azonosítás oka lehet a kis anyagmennyiség, esetleg oldhatatlan poliszacharid, vagy kémiai kiválások helyett szilíciumtartalmú borkezelő anyagok (fizikai üledékek) jelenléte. További lehetőség, hogy autolizálódott, nem tipikus baktériumüledékről van szó, amely az amorf kiválásokkal összetéveszthető. Ilyenkor az üledék szerves vagy szervetlen voltáról spatulán való égetéssel (6. fejezet) lehet információt kapni, majd a 4.3.4–4.3.6. pontok szerinti vizsgálatokat nagyobb üledékmennyiségből meg kell ismételni, vagy az üledékmintát műszeres analízisre kell küldeni.

5. Üledékek

„A” táblázat: Biológiai üledékek makroszkópos és mikroszkópos megjelenése

Az üledék fajtája	Megjelenés	Mikroszkópos kép (biztos felismeréshez szükséges nagyítás)
Élesztő	Világos, poros vagy szemcsés, esetleg pelyhes üledék vagy zavaros bor. Cukortartalmú borban széndioxid-képződés.	Gömbölyű, tojásdad vagy megnyúlt, gyakran sarjadzó sejtek. Belsejükben sötétebb vagy világosabb foltok (vakuolumok, tápanyag granulátumok) felismerhetők. (kb. 400)
Baktérium	Világos, finom poros, esetleg pelyhes üledék vagy opálos bor. Széndioxid-képződés változó, száraz borban is lehet.	Apró kokkusok vagy pálcikák egyenként, párban vagy jellegzetes csoportokban (pl. tetrád, lánc, szőlőfürt stb). Szabályos alak és méret. (kb. 1000)
Penészgomba	Világos vagy sötét pelyhek, szálak vagy vattaszerű csomó(k). Széndioxid-képződés nincs.	Szabályos, helyenként elágazó gombafonalak, általában harántfalakkal elválasztva. Vegetatív szaporító képletek (konídiumtartók vagy sporangiumok) borban csak ritkán láthatók. (kb. 200)

„B” táblázat: Kristályos borüledékek makroszkópos és mikroszkópos megjelenése

Az üledék fajtája	Megjelenés	Mikroszkópos kép (biztos felismeréshez szükséges nagyítás)
Kálium-hidrogén-tartarát	Csillogó világos vagy barnás, felismerhető kristályok vagy finomabb-durvább szemcsés üledék. Felrázás után gyors ülepedés.	Tipikus forma: lekerekített, tompa élű, gyakran barnás amorf részecskékkel (cserzőanyagokkal) borított kristályok: gabonaszem, csónak vagy kagyló alakúak. Atipikus forma: szabályos síklapokkal határolt, hasáb vagy dupla trapéz alakú kristályok. (kb. 100).

Az üledék fajtája	Megjelenés	Mikroszkópos kép (biztos felismeréshez szükséges nagyítás)
Ca-tartarát	Csillogó világos kristályok, vagy durva szemcsés üledék. Felrázás után gyors ülepedés.	Tipikus forma: erősen fénytörő, szabályos sík lapokkal és élekkel határolt, zömök vagy megnyúlt hasáb alakú, rombos kristályok („koporsóalakú”). Többnyire világosak vagy áttetszően csillogóak. A méret nagyon változó lehet, gyakori az óriás kristály. (kb. 100 ×)
Nyálkasavas kalcium	Világos, apró kristálycsomók vagy szemcsés (grízes) üledék. Felrázás után gyors ülepedés	Tipikus forma: szabályos, erősen megnyúlt hasáb alakú (oszlopszerű), kisméretű kristályok. A hasábok néha csillagszerű, tűskés alakzatba tömörülnek. (kb. 200 ×)
Ca-oxalát	Finom fehér por vagy finom szemcsés üledék. Az ülepedés lassú, a felrázott bor gyakran sokáig opálos.	Nagyon apró, zömök, hasáb alakú kristályok, tompa élekkel. A tipikus méret az élesztősejtekéhez hasonló, de néha sokkal kisebb: 400-szoros vagy kisebb nagyításban gyakran még amorf részecskének tűnhetnek! (1000 × !!!)

„C” táblázat: Néhány fizikai (technológiai) üledék makroszkópos és mikroszkópos megjelenése

Az üledék fajtája	Megjelenés	Mikroszkópos kép (biztos felismeréshez szükséges nagyítás)
Dugópor (dugómorzsa)	Különálló, többnyire kevés barnás színű szemcse vagy pehely. Felrázás után sokáig lebeg. Tárgylemezre helyezve a nagyobb részecskék feltűnően rugalmasak, a fedőlemezt „visszarúgják”.	A nagyobb részecskék sötétbarnák-barnásfeketék. Belsejük nem világítható át, de szélükön a parafa szövetsejteinek kontúrjai (tompátlú sokszögek vagy téglalapok) gyakran jól felismerhetők. A kisebb részecskék egy vagy kétrétegű, sárga vagy vörösesbarna színű, átvilágítható parafasejthalmazból állnak. (200 ×)
Kovaföld	Finom fehér por, gyorsan ülepedik.	Vegyes, jellegtelen alakú törmelék között mindig fellelhetők a kovamoszat jellegzetes vázmaradványai. Ezek szabályos kazettákból álló (lépsejtekre emlékeztető szerkezetű) körök, körcikkek vagy körszeletek. (200 ×)
Perlit	Durvább fehér por, gyorsan ülepedik.	Áttetsző, szabálytalan üvegszilánkokra vagy tépett cellofándarabkákra emlékeztető, lapos részecskék. Kristályos kiválással esetleg össze téveszthetők. (200 ×)

Az üledék fajtája	Megjelenés	Mikroszkópos kép (biztos felismeréshez szükséges nagyítás)
Azbesztszál	Finom fehér szál vagy pehely. Nagyon lassan vagy nem ülepszik.	Fénytörő, erős kontúrú vékony szálak vagy ezek párhuzamos kötegéből álló fonálszerű részecskék. Harántfalak soha nem láthatók, a fonál vége szabálytalan, törött vagy szálakra szétbomló. (200 ×)

6. A leggyakrabban előforduló amorf üledékek morfológiai fizikai és kémiai tulajdonságai

	Vas(III)-foszfát	Vas(III)-tannát	Réz(I)-szulfid	Fehérje	Cserzőanyag/színanyag	Poliszacharid
Megjelenés	Fehér-szürkésfehér fátýolosság vagy finom porszerű üledék.	Sötétszürke-fekete-kékesfekete fátýolosság vagy finom porszerű üledék.	Piros-vörösbar-na, nagyon finom, fátýolos üledék.	Világos vagy a bor színével megegyező fátýolosság vagy finom porszerű üledék.	Sárga-sárgásbar-na (fehérbor) vagy vöröses-barna-lilásfekete (vörösbor) szemcsés vagy pelyhes üledék.	Világos vagy a bor színével megegyező finom porszemű üledék.
Mikroszkópos kép (nagyítás)	Nagyon finom szemcsék. (1000 ×)	Finom vagy durvább szemcsék. (400–1000 ×)	Nagyon finom szemcsék. (1000 ×)	Finom szemcsék, gyakran csomókban. (400–1000 ×)	Színes, durvább szemcsék, általában pelyhekben. (400 ×)	Finom vagy durvább szemcsék. (400–1000 ×)
Oldódás 1M NaOH-ban	Nem oldódik később vöröses-barna finom csapadék.	Nem vagy gyengén oldódik, később vöröses-barna finom csapadék.	Nem oldódik.	Oldódik.	Lassan oldódik.	Változó, gyakran oldódik.
Oldódás 10%-os HCl-ban	Gyorsan oldódik.	Lassan oldódik.	Oldódik.	Nem oldódik.	Nem oldódik.	Nem vagy gyengén oldódik.
H ₂ O ₂ hatására	Zavarosság erősödik vagy nem változik.	Zavarosság erősödik vagy nem változik.	Zavarosság fel-tisztul.	–	–	–
Kálium-vas(II)-cianid hatásra	HCl-dal kék szín.	HCl-dal kék szín	Vörös csapadék.	–	–	–
Égetés spatulán	Nem ég, fehér olvadék.	Részben elég, barna maradék.	Nem ég, fehér maradék (zöld színű lángfés-tés).	Teljesen elég, égett hajra emlé-keztető szag.	Teljesen elég.	Teljesen elég.
Egyéb reakciók	–	–	–	Biuret-próba: ibolya szín. Folin–Ciocalteu-próba: kék szín.	Folin–Ciocal-teau-próba: sötét-kék szín.	Jódpróba: kék, lila vagy barnás-narancs szín.

3. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez**Mikrobiológiai vizsgálatok***1. Általános vizsgálati eljárások**1.1. A mikrobiológiai vizsgálatokhoz szükséges berendezések és eszközök**1.1.1. A mikrobiológiai vizsgálatokhoz szükséges berendezések a következők:*

- a) lamináris box vagy sterilizálható légterű oltófülke,
- b) sterilizáló autokláv,
- c) hőlégmenterizáló vagy 180 °C-ig termosztálható szárítószekrény (egyszerhasználatos steril eszközök alkalmazása esetén nem szükséges),

- d) laboratóriumi mérleg, legalább 0,1 g pontosságú,
- e) termosztát 28 ± 2 °C,
- f) elektromos pH-mérő, 0,1 pontosságú,
- g) membránszűrő készülék 500 ml-es feltéttel, szívópalackkal,
- h) vákuumszivattyú vagy vízlégsszivattyú,
- i) kémcsőhomogenizátor,
- j) mikroszkóp 20–40–100-szoros nagyítású objektívlencsével.

1.1.2. A mikrobiológiai vizsgálatokhoz szükséges eszközök a következők:

- a) lombikok, 250, 500, 1000 ml térfogatúak,
- b) 1 ml-es osztott pipetták, teljes kifolyásra kalibráltak, 0,1 ml-es osztással,
- c) osztott pipetták, 5, 10, 25 ml térfogatúak,
- d) kémcsövek, perem nélkül, 16–160 mm,
- e) rugós fém vagy sterilizálható műanyag kémcsőkupakok,
- f) Petri-csészék, 90 mm belső átmérőjű, 18 mm magas,
- g) Petri-csészék, 60 vagy 70 mm belső átmérőjűek,
- h) üvegbot, végén (kb. 120°-ban) meghajlítva szélesztéshez,
- i) tárgylemezek,
- j) fedőlemezek,
- k) bakteriológiai oltókacs,
- l) fémcsipesz,
- m) laboratóriumi gázégő.

1.1.3. Az eszközök sterilizálása a következő módokon történhet:

- a) nedves sterilizálás: autoklávban 121 °C-on legalább 20 percig,
- b) száraz sterilizálás: hőlégmenterizálóban 180 °C-on 1 órán át vagy 160 °C-on két órán át.

1.1.4. A fémeszközöket alkoholos lángolással, az oltókacsot izzítással kell sterilizálni. Műanyag Petri-csészék ismételt felhasználásra csak hideg eljárással (etilénoxidos kezelés, sugársterilizálás) sterilizálhatók.

1.2. Mintavétel

1.2.1. Gyártásközi mikrobiológiai vizsgálatok céljára steril edényben, aszeptikus körülmények között kell mintát venni és a mintavevő edényt azonnal aszeptikusan lezárni.

1.2.2. Tartályokból, technológiai berendezésekből végzett mintavételkor kb. 5 l folyadék leengedése után a mintavételi csapot alkoholba mártott tamponnal le kell lángolni, majd újabb 2–3 liter folyadék átengedése után el kell végezni a mintavételt. Felülről hozzáférhető kisebb tartályokból steril gumicsővel vagy pipettával vehetünk mintát, a mintavevő edény bemelegítése nélkül. Dugó vizsgálatkor lelángolt csipesszel kell a mintaelemeket steril edénybe helyezni. Üres palackok mintavételekor a palackot aszeptikusan le kell zárni. Felületek mintavételekor az ismert méretű felületet steril, nedvesített tamponnal le kell törölni és a tampont kémcsőbe kiadagolt, ismert mennyiségű steril vízben kell mosni.

1.3. Minta-előkészítés

Palackozott késztermék esetén a palack nyakát le kell lángolni és a vizsgálatot közvetlenül a frissen felbontott palackból kell végezni. Felnyitás előtt a palack tartalmát alaposan homogenizálni kell, majd lelángolt dugóhúzóval a dugót olyan módon kell kihúzni, hogy kézzel egy mozdulattal eltávolítható legyen. Szénsavas borok esetén a homogenizált vizsgálati anyag megfelelő mennyiségét steril kémcsőben vagy lombikban kémcsőkeverővel vagy rázással kell szénsavmentesíteni, és ebből kell elvégezni a bemelegítést. Dugó és üres palack vizsgálatához előre sterilizált, ismert mennyiségű öblítővíz szükséges, amelybe a dugó, illetve palack felületén lévő mikrobákat alapos rázással be kell mosni.

2. Élősejtszám-meghatározás tenyésztési eljárásokkal szilárd táptalajon

2.1. Lemezöntési módszer

A vizsgálati anyag 0,1–1,0 ml-ét homogén eloszlásban szilárd táptalajba vagy annak felületére kell juttatni, majd a táptalajt több napig kell inkubálni. A mintában lévő életképes egyedi sejtek (sejtpárok, sejthalmazok) vegetatív szaporodás útján szilárd táptalajon szemmel látható méretű telepeket képeznek, amelyek számlálásával lehet következtetni az eredeti élősejtszámról, vagyis az eredetileg jelenlévő telepképző egységek számára (CFU). A számolhatóság alapfeltétele, hogy a tenyésztés során különálló (szoliter) telepek alakuljanak ki, amelyet nagy sejtkoncentráció esetén a minta tizedelő hígításával kell biztosítani.

2.1.1. Anyagok

A lemezöntési módszer alkalmazásához szükség van a kémcsövekbe 9 ml-enként szétadagolt steril fiziológiás sóoldatra (8,5 g nátrium-klorid 1 l vízben oldva), valamint a mikrobacsoportnak megfelelő táptalajokra, a 3.3., 5.2, 6.2., 7.2. pontok szerint.

2.1.2. A vizsgálat

2.1.2.1. Hígítási sor készítése úgy történik, hogy a vizsgálati anyagból 1 ml-t 9 ml steril vízbe kell pipetázni, majd kémcsőkeverővel alaposan homogenizálni. Az így tízszeresére hígított szuszpenzióból váltott steril pipettával 1 ml-t újabb 9 ml steril vízbe kell pipetázni. A műveletet addig kell folytatni, míg a hígított szuszpenzió 1 ml-e nagy valószínűséggel már 100-nál kevesebb sejtet tartalmaz.

2.1.2.2. A táptalaj előkészítése úgy történik, hogy a megfelelő táptalajt vízfürdőben vagy mikrohullámú sütőben csomómentesen fel kell olvasztani, az esetleges adalékanyagokkal ki kell egészíteni, majd 46–48 °C-ra vissza kell hűteni.

2.1.2.3. A táptalaj beoltása kétféle technikával végezhető:

a) „A”-módszer: lemezöntés 1 ml mintával, azaz a vizsgálati anyagból, illetve a hígítási sor tagjaiból 1-1 ml-t aseptikus körülmények között steril Petri-csészébe kell pipetázni, hígítási fokozatonként 2-2 párhuzamos lemezt alkalmazva. Ezután a megolvasztott és visszahűtött agar táptalajból kb. 15 ml-t kell önteni a csészékbe, és az asztalon váltott irányú körkörös mozgattal a szuszpenziót a táptalajjal alaposan el kell keverni, ügyelve arra, hogy az agar a csésze falára ne csapódjon fel. A táptalaj megszilárdulása után a csészéket megfordítva termosztátba kell helyezni.

b) B-módszer: felületi szélesztés 0,1 ml mintából, azaz az agar táptalajt üres, steril Petri-csészékbe kell önteni és hagyni megdermedni. Ezután a vizsgálati anyagból, illetve a hígítási sor tagjaiból 0,1-0,1 ml-t aseptikus körülmények között az agarlemezek felületére kell pipetázni, hígítási fokozatonként 2-2 párhuzamos lemezt alkalmazva. A felvitt szuszpenziót alkoholba mártott, lelángolt, majd visszahűtött (célszerűen meghajlított) üvegbottal a táptalaj felületén egyenletesen el kell oszlatni. A csészéket megfordítva termosztátba kell helyezni.

2.1.3. Értékelés

2.1.3.1. A mikrobacsoportra előírt tenyésztési idő után meg kell számolni a telepeket. Az eredmény megadásához lehetőség szerint azokat a lemezeket kell figyelembe venni, amelyeken a telepszám 30 és 300 között van. Ha a telepszám minden csészében kisebb 30-nál, tájékoztató értéként a legalacsonyabb hígítási szint eredményét vesszük figyelembe. Pontos vizsgálat céljából ilyenkor a leoltást értelemszerűen kisebb hígításból, hígítás nélkül vagy membránszűréssel meg kell ismételni.

2.1.3.2. Az A-módszer esetén az adott hígítási szint párhuzamos csészéiben kapott telepszámok számtani átlagát meg kell szorozni a hígítási fokozattal és az eredményt normálalakban (10 hatványának szorzataként) egy tizedesjegyre kerekítve, sejt/ml-ben (vagy CFU/ml-ben) kell megadni.

2.1.3.3. A B-módszer alkalmazása esetén a hígítási fokozaton kívül további 10-szeres szorzást kell alkalmazni, mivel a kioltás itt csak 0,1 ml-rel történt. Ha a mintaelőkészítés során további hígításra került sor, ezt is figyelembe kell venni a számításokor.

2.1.3.4. Értékelhető, tehát nullánál nagyobb telepszám esetén az eredmény – szükség szerint – nagyobb mintamennyiségre is felszorozható, de a nulla telepszámot mindig a ténylegesen vizsgált mintamennyiségre kell megadni, nagyobb mintamennyiségre vonatkoztatva csak egyenlőtlenség formájában lehet megadni.

2.2. Membránszűrési módszer

Azokban a mintákban, amelyek 1 ml-ében nem található élő sejt, lemezöntéssel nem lehet számolható eredményt kapni. Ilyenkor nagyobb mennyiségű mintát megfelelő pórusméretű membránon kell átszűrni, ezzel a mintában található sejtek a szűrőmembrán felületén összegyűlnek. A táptalaj felületére helyezett membránon kitenyésztett telepek számából a leszűrt mintamennyiség ismeretében következtetni lehet az eredeti sejtkoncentrációra.

2.2.1. Anyagok

A módszer alkalmazása során felhasznált anyagok a következők:

a) steril szűrőmembránok: cellulóz acetát, cellulóz nitrát vagy kevert észter alapanyagból, a szűrőkészülék típusától függően 47–50 mm átmérővel, a vizsgált mikrobacsoportnak megfelelő pórusmérettel (0,2/0,45–0,8 μ m),

b) táptalajok: a vizsgált mikrobacsoportnak megfelelő táptalajok a 3.3., 5.2, 6.2., 7.2. pontok szerint,

c) alkohol, 96% (V/V)-os,

d) vatta, üvegbotra felsodorva.

2.2.2. A vizsgálat

2.2.2.1. A membrán-szűrőkészülék előkészítése úgy történik, hogy az alaposan átmosott szűrőkészüléket minden egyes szűrés előtt gondosan kell sterilizálni. Első lépésben a szétszerelt szűrőkészülék lyukacsos fémszűrő betétjét, valamint – felfordított helyzetben – a tölcsernek a membrán leszorítására szolgáló peremét alkohollal le kell lángolni. Ezután a tölcser fel kell szerelni, majd alkohollal bőségesen megnedvesítve belsejét is lelángoljuk, a fedél belső felületét alkohollal áttörölni és felhelyezzük, a rajta lévő levegőző nyílásba alkohollal átitatott vattát kell helyezni. (Alternatív megoldásként a teljes szűrőkészüléket forrásban lévő vízfürdőbe lehet meríteni 10 percre, majd forrón össze lehet szerelni.) Lehűlés után, a tölcser megemelve, a fémszűrő betétre lelángolt csipesszel megfelelő pórusméretű steril szűrőmembránt kell helyezni, majd a tölcser vissza kell zárni. Ha a membrán nem gyárilag sterilizált, a szűrés előtt desztillált vízben 30 percig forralással kell csíráztatni. (A sterilizálás cellulóz-acetát membránok esetében nedves vattát tartalmazó Petri-csészében, autoklávban is végezhető 121 °C-on, 20 percig.)

2.2.2.2. A szűrés úgy történik, hogy a vizsgálati anyag megfelelő mennyiségét (10–500 ml) aseptikusan a szűrőtölcsérbe kell tölteni, majd vákuumszivattyúval átszívni. Ezután a tölcser belsejét kb. 10–20 ml steril vízzel körbe kell öblíteni, hogy a falán tapadt sejtek is a szűrőlapra kerüljenek, majd a folyadékot át kell szívni. A membránt lelángolt csipesszel Petri-csészébe kiöntött táptalaj felületére kell helyezni oly módon, hogy a szűrőfelület felfelé nézzen és a membrán és a táptalaj között légbuborék ne maradjon. A csészéket fordított helyzetben termosztátba kell helyezni. Készen kapható száraz táptalajkorongok esetén a szűrést megelőzően a korongot az előírt mennyiségű steril vízzel és az esetleg szükséges adalékanyagokkal a Petri-csészében át kell itatni, majd ezután rá kell helyezni a szűrőmembránt. Ilyenkor a csészéket álló helyzetben kell inkubálni.

2.2.3. Értékelés

A membrán felületén kifejlődött telepeket az előírt tenyésztési idő után meg kell számolni és az élősejtszámot a leszűrt mintamennyiségre vonatkoztatva kell megadni (pl. sejt/100 ml vagy CFU/100 ml). A számoláshoz lupét vagy sztereo-binokuláris mikroszkópot használva az inkubálási idő legalább egy nappal csökkenthető. Öblítővízből végzett vizsgálatnál az eredményt sejt/dugó, sejt/palack, sejt/cm² stb. értékben kell megadni, vagy erre átszámítani.

3. Mikrobacsoportok meghatározási módszerei

3.1. A mikrobacsoportok általános jellemzése

3.1.1. Az élesztők savanyú közeget jól toleráló, vegetatív úton sarjadzással vagy hasadással szaporodó egysejtű gombák. Egyes fajaik obligát aerobok, mások a cukrokat erjesztéssel is hasznosítják (fakultatív anaerobok). Az erjesztésben és egyes speciális borászati technológiákban kiemelt pozitív szerepük van, másrészt romlásokozók és a palackos borokban utóerjedést, üledékképződést okozhatnak.

3.1.2. A penészgombák savtűrő, konidiumokkal vagy sporangiospórákkal szaporodó, obligát aerob fonalas gombák. Borászati szerepük kevés kivétellel negatív. A késztermékek minőségét az élesztőknél kevésbé veszélyeztetik, de dugóízt okozhatnak és jelzik a palackozás mikrobiológiai hiányosságait.

3.1.3. A savképző baktériumok a must vagy a bor pH-ján szaporodásra képes baktériumok, amelyek a cukrokból tejsavat és/vagy ecetsavat és egyéb káros anyagokat képeznek. Rendszertanilag két nagy csoportba sorolhatók:

a) a tejsavbaktériumok a savképző baktériumokon belül olyan Gram-pozitív pálcák vagy kokkusok, amelyek a cukrokat tejsavas erjedéssel bontják. Aerotoleráns anaerob szervezetek, katalázpróbájuk negatív. Általában romlásokozók, de egyes fajok szerepe a biológiai almasavbomlás során hasznos is lehet;

b) az ecetsavbaktériumok a savképző baktériumokon belül obligát aerob, Gram-negatív, kataláz pozitív pálcák. Súlyos romlásokozók, mert alkoholból és cukrokból ecetsavat képeznek.

3.2. Az élesztők és a penészgombák számának meghatározása tenyésztéssel eljárásokkal

Az élesztő- és penészgombákat egyszerű összetételű komplett táptalajokon kell tenyészteni, amelyeken a baktériumok szaporodásának meggátolását savanyítással vagy antibiotikummal kell megoldani. Az élesztő- és penészgombatelepek egymástól szemmel jól megkülönböztethetők és egymás mellett számolhatók.

3.3. Táptalajok

3.3.1. A tenyésztés során összehasonlítható eredményt ad az élesztőkivonat-glükóz agar, az élesztőkivonat-pepton-glükóz agar (YEPD), valamint a sörcfre agar (Würze- vagy Wort-agar). A táptalajok készen vagy poralakú táptalajként is beszerezhetők.

a) Élesztőkivonat-glükóz agar:

glükóz	20 g
élesztőkivonat	5 g
agar	20 g
desztillált víz	1000 ml
Sterilezés:	121 °C-on 20 percig.

b) Élesztőkivonat-pepton-glükóz agar (YEPD):

glükóz	20 g
élesztőkivonat	10 g
pepton	10 g
agar	20 g
desztillált víz	1000 ml
Sterilezés:	121 °C-on 20 percig.

c) Sörcefre agar (Wort (Würze-agar):

Kész táptalajként érdemes beszerezni (pl. Difco, Merck, Oxoid stb.)

3.3.2. A táptalajok szelektivitása kétféle módszerrel biztosítható:

a) „A” módszer: savanyítás 10%-os steril borkősavoldattal 3,5–4 pH érték közé. A savanyítást az agar felolvasztása után, közvetlenül a lemezöntés előtt kell elvégezni. A savanyított agartáptalaj már nem sterilizálható, mert az agar savanyú közegben elhidrolizál és a táptalaj nem szilárdul meg;

b) „B” módszer: antibiotikum adagolása: 100 mg/l klóramfenikol, amely autoklávozás előtt is a táptalajhoz adható. Helyettesíthető 100 mg/l oxitetraciklinnel, amelyet steril vízben oldva, felhasználás előtt (autoklávozás után) kell a táptalajhoz adni.

3.4. A vizsgálat menete

3.4.1. Késztermék, dugó, palack vizsgálatát membránszűrővel (2.2. pont) kell elvégezni. Késztermékből legalább 100 ml-t, az öblítéses vizsgálatok esetén az öblítővíz teljes mennyiségét le kell szűrni. A szűrőmembrán pórusmérete nem lehet nagyobb 0,8 µm-nél. Az inkubálást szelektív táptalajon, 28 °C-on kell végezni. Ha a vizsgálat célja az élesztőszám meghatározása, akkor az inkubációs idő 48–72 óra. A penészs szám egyidejű meghatározása esetén az értékelést 2 nap múlva meg kell ismételni.

3.4.2. Egyéb mintákból a meghatározást a várható sejtkoncentrációtól függően hígítással, lemezöntéssel (2.1. pont) vagy membránszűrővel (2.2. pont) kell elvégezni a fenti táptalajok egyikén. Lemezöntéses vizsgálatok esetén a felületi szélesztést [2.1.2.3. b) pontja] kell alkalmazni akkor, ha a penészs számot is pontosan meg kell határozni.

3.5. Értékelés

Az élesztőszámot és a penészs számot külön-külön kell megadni a telepek eltérő alaktani tulajdonságai alapján.

4. Az élesztőszám meghatározása mikroszkópos számlálással

4.1. A módszer

Speciálisan csiszolt, pontosan ismert térfogatú versejtszámláló kamra celláiban mikroszkóp alatt meg kell számolni a sejteket, és a cella térfogatának ismeretében az egy cellára jutó átlagos sejtszámot sejt/ml-re kell átszámítani. Megfelelő festéssel az élő és holt élesztősejtek is megkülönböztethetők és külön számolhatók. (A módszer csak viszonylag nagy sejtkoncentráció esetén – 10^5 sejt/ml fölött – alkalmazható, ezért elsősorban fajélesztő készítmények, anyaélesztő, erjedő mustok, valamint újbork vizsgálatára alkalmas.)

4.2. Speciális eszközök és anyagok

4.2.1. A mikroszkópos vizsgálatához szükséges speciális eszközök és anyagok a következők:

- a) Bürker-kamra vagy ezzel egyenértékű számlálókamra;
- b) metilénkék 0,03%-os vizes oldata.

4.2.2. 0,03 g metilénkéket 100 ml desztillált vízben fel kell oldani, majd szűrőpapíron le kell szűrni.

4.3. A vizsgálat

4.3.1. Előkészítő műveletek: szárított élesztőkészítmény 1 g-ját 10 ml 35–40 °C-os csapvízben 15 percig rehidratálni kell (tízszerez hígítás), majd az alaposan homogenizált szuszpenzióból további százszoros (összesen ezerszeres) hígítást kell végezni. Folyékony anyaélesztő, must, újbork hígítás nélkül, közvetlenül vizsgálható.

4.3.2. Az élő és a holt sejtek elkülönítése metilénkékes festéssel: a vizsgálati anyag 0,5–1 ml-ét azonos mennyiségű metilénkékesfesték-oldattal alaposan el kell keverjünk (kétszeres hígítás), majd kb. 5 perc után a szuszpenziót mikroszkóppal meg kell vizsgálni. A holt sejteket a metilénkékesfesték kék-kékeszöldre színezi, míg az élő sejtek enzimeit a festéket redukálják, így szintelenek maradnak.

4.3.3. Bürker-kamrás sejtszámolás: az alaposan homogenizált (akár festett, akár festetlen) vizsgálati anyag egy cseppjét tiszta, száraz Bürker-kamrába kell tölteni oly módon, hogy az üresen lezárt kamra fedőlemezének széléhez érintjük a pipetta hegyét, amíg a szuszpenzió a kamra kapillárisaiba egyenletesen beszívódik. Egy tárgylemezen két darab Bürker-kamra csiszolat található, ezeket párhuzamosan kell elhelyezni. Mikroszkóppal, 20-as vagy 40-es objektívlencsével meg kell keresni a kamra rácshálózatát. A Bürker-kamra háromféle elemi idomot (cellát) tartalmaz, amelyek közül a sejtkoncentrációtól függően szabadon választható az a cella, amelyben a sejtek számlálására kerül sor. Pontos és gyors számoláshoz célszerű azt az idomot választani, amelyben a sejtszám 10 körül van. A tárgyasztallal átlósan mozogva legalább annyi cellát kell megszámolni, amely összesen 500 sejtet tartalmaz. Festett preparátum esetén azonos cellákban külön-külön kell számolni a szintelen (élő) és a kék (holt) sejteket. A cellák két-két határoló vonalára eső sejteket következetesen be kell számítani, a másik két vonalra eső sejteket pedig figyelmen kívül kell hagyni. Az asztalon való haladás útjába eső üres, valamint a nagy sejtsomókat tartalmazó cellákat egyaránt figyelembe kell venni. A sarjadzó sejteket egy sejtnek kell számolni. A feljegyzett sejtszámokat össze kell adni, és el kell osztani a megvizsgált cellák számával, így meghatározható az adott idomra vonatkozó átlagos sejtszám.

4.4. Az eredmény megadása

4.4.1. A Bürker-kamra különböző elemi celláinak térfogata (0,004, 0,001, valamint 0,00025 mikroliter) alapján az adott idomban mért átlagos sejtszám ($X_{\text{átl.}}$) a megfelelő szorzófaktorral átszámítható sejt/ml-re, azaz a Bürker-kamrába betöltött szuszpenzió sejtkoncentrációjára. A szorzófaktor a nagy kamránál $2,5 \cdot 10^5$, téglaidomnál $1 \cdot 10^6$, a kis kamránál pedig $4 \cdot 10^6$.

4.4.2. Az eredeti mintára vonatkoztatott sejtkoncentrációhoz (N) figyelembe kell venni az esetleges előzetes hígításokat, illetve metilénkékes festés esetén a festékekkel végzett hígítást is.

4.4.3. Festés nélküli vizsgálat esetén az összes sejtszámot kell megadni. Metilénkékes festés után az összes sejtszámon kívül tetszőlegesen megadható az élő és/vagy a holt sejtek száma, illetve az összes sejthez viszonyított százalékos arány.

5. A savképző baktériumok számának meghatározása

5.1. A módszer

A savképző baktériumok (tejsav- és ecetsavbaktériumok) speciális összetételű, tápanyagban gazdag táptalajokon aerob körülmények között együttesen kitenyészthetők, ha az esetleg jelen lévő, gyorsabban növekvő élesztő- és penészgombákat antibiotikummal gátoljuk. A baktériumtelepek savtermelő képességét a táptalajhoz adott indikátor színváltása jelzi.

5.2. Táptalajok

5.2.1. A következő – paradicsomlével kiegészített – táptalajok egymással összehasonlítható eredményt adnak:

a) Dubois-féle paradicsomagar (104-es táptalaj):

élesztőkivonat	5 g
pepton	5 g
L-almasav	3 g
magnézium-szulfát	0,05 g
mangán-szulfát	0,05 g
aktidion	0,05 g
agar	20 g
paradicsomlé	250 ml
Tween 80	1 ml
desztillált víz	1000 ml-ig

b) TJ (Tomato Juice)-agar:

glükóz	5 g
tripton	2 g
pepton	5 g

élesztőkivonat	5 g
máj kivonat	1 g
aktidion	0,05 g
agar	20 g
paradicsomlé	400 ml
Tween 80	1 ml
desztillált víz	1000 ml-ig

c) Módosított MRS-TJ-agar:

pepton	10 g
élesztőkivonat	4 g
húskivonat	8 g
glükóz	20 g
nátrium-acetát	2 g
triammónium-citrát	5 g
magnézium-szulfát	0,2 g
mangán-szulfát	0,05 g
aktidion	0,05 g
paradicsomlé	250 ml
Tween-80	1 ml
desztillált víz	1000 ml-ig

5.2.2. Táptalajok készítése: a tartósítószer-mentes natúr paradicsomlé vagy négyszeresére hígított (eredetileg 28–30 ref%-os) konzerv paradicsompüré durva rostját centrifugálással vagy durva szűrőpapírral el kell távolítani. Az egyéb komponenseket és az agart kb. 700 ml (TJ agar esetén 500 ml) desztillált vízben forralással fel kell oldani, majd a megfelelő mennyiségű paradicsomlét az oldathoz kell keverni. A pH-t 1 M NaOH-val vagy 1 M sósavval 5,2 – 5,4 közé kell állítani, majd literenként 3 ml 1,5%-os brómkrezolzöld-indikátort kell adni a táptalajhoz (1,5 g brómkrezolzöld 100 ml 96% (V/V)-os alkoholban oldva), végül a térfogatot desztillált vízzel pontosan 1 literre kell kiegészíteni. A táptalaj színe ezen a pH értéken fűzőld. A sterilizést 121 °C-on 20 percig kell végezni.

5.3. A vizsgálat menete

A várt baktériumszámtól, illetve a kívánt érzékenységtől függően lemezöntést vagy membránszűrést kell végezni, 0,2–0,45 µm pórusméretű membránnal a 2.1. pont, illetve a 2.2. pont szerint. Az inkubálást 28 °C-on 10 napig kell folytatni.

5.4. Az értékelés

5.4.1. Az értékelést először 3–4 nap múlva kell elvégezni a savképző telepek megjelölésével, majd 10 nap után meg kell ismételni.

5.4.2. A táptalajok gyenge szelektivitása miatt nem savképző (a bor szempontjából jelentéktelen) baktériumok is ki-nőhetnek a lemezen. A savtermelő képességet a telep körüli sárga udvar, nagy telepszám esetén az egész lemez lesárgulása jelzi. Egyes gyorsabb növekedésű ecetsav-baktériumok körül a táptalaj idővel visszakékülhet, ezért fontos az első leolvasás.

5.4.3. Az értékeléskor az 1 mm átmérőt meghaladó, de savképzést egyik leolvasás során sem mutató telepeket nem kell figyelembe venni. A kisebb méretű, tűhegnyi telepek esetében a savképzés nem mindig mutatható ki, ilyen esetben a további vizsgálatok a következők: Gram-festés, kataláz-próba és mikroszkópos vizsgálat.

5.4.4. A vizsgálati eredmények alapján a szemmel láthatóan még nem savképző telepek közül is savképző baktérium-nak kell tekinteni a Gram-pozitív, kataláznegatív pálcákat vagy kokuszokat.

5.4.5. Az eredményt a 2.1.3. és a 2.2.3. pontok szerint kell megadni.

6. A tejsavbaktérium-szám célzott meghatározása

6.1. A módszer

A tejsavbaktériumok aerotoleráns anaerob baktériumok, ezért a szigorúan aerob ecetsav-baktériumoktól anaerob tenyésztéssel elkülöníthetők.

6.2. Táptalajok és speciális eszközök

6.2.1. Táptalajok: a vizsgálatához ugyanazok a táptalajok használhatók, mint az összes savképző baktériumok számá-nak meghatározásához (5.2. pont). Az élesztők gátlására ez esetben is szükség van, mivel az élesztők egy részét az anaerob tenyésztés nem szorítja vissza.

6.2.2. Eszközök anaerob tenyésztési körülmények biztosításához:

a) Légmentesen zárható edényzet: az anaerob tenyésztésre alkalmas: pl. anaerob „jar” vagy laboratóriumi exsikkátor, amelybe a Petri-csészék mellé helyezett gázfejlesztő készlettel oxigénszegény, szén-dioxidban gazdag légteret kell biztosítani vegyszeres úton.

b) Anaerob feltételeket biztosító edényzet: hermetikusan lezárt Petri-csészében, a felfordított csésze fedelébe vagy az álló helyzetű dupla fenékű csészébe helyezett pirogallóval is megteremthetők.

6.3. A vizsgálat menete

A vizsgálatot a 5.2. pont szerint kell elvégezni, de a tenyésztésnek levegőtől elzártan, anaerob körülmények között kell történnie.

6.4. Értékelés

A vizsgálat elvégzését követően tíz nap múlva le kell olvasni a telepszámot, és a 2.1. vagy a 2.2. pontban leírtak szerint tejsavbaktérium-számként kell megadni.

7. Az ecetsavbaktérium-szám célzott meghatározása

7.1. A módszer

A borban előforduló ecetsavbaktériumok egyedüli szénforrásként etil-alkoholt tartalmazó táptalajon szelektíven tenyészthetők.

7.2. Táptalaj

7.2.1. A táptalaj élesztőkivonat-etanol agar (Carr táptalaj), amelynek összetétele a következő:

– élesztőkivonat	30 g
– agar	20 g
– brómkrezolzöld indikátor 2,2%-os alkoholos oldata	1 ml
– desztillált víz	1000 ml

7.2.2. A sterilizálás 121 °C-on 15 percig kell történjen. Felhasználás előtt a táptalajhoz membránszűrővel (0,45 (m) sterilizált etil-alkoholt kell adni 2% (V/V) végkoncentrációban.

7.3. A vizsgálat menete

A mintából a várható baktériumszámtól függően felületi szélesztéssel lemezöntést [2.1.2.3. b) pontja] vagy membránszűrést (2.2. pont) kell végezni. A membrán pórusmérete 0,45 (m) kell legyen. A lemezeket 28 °C-on 3 napig inkubálni kell.

7.4. Értékelés

7.4.1. A kifejlődött kék, zöld vagy áttetsző, savképző (sárga udvarral körülvett), 1–2 mm átmérőjű telepekből mikroszkópos ellenőrző vizsgálatot kell végezni, hogy az esetlegesen előforduló élesztőtelepeket ki lehessen zárni.

7.4.2. Az eredményt ecetsavbaktérium-számként, a 2.1. vagy 2.2. pontok szerint kell megadni.

8. A tejsav- és ecetsavbaktériumok elkülönítésére alkalmas megerősítő vizsgálatok

8.1. Natív készítmény mikroszkópos vizsgálata

8.1.1. A szoliter savképző telepből vagy feltételezetten savképző tütelepből lelángolt oltókaccsal vagy tűvel mintát kell venni, és tárgylemezre cseppentett vízben szuszpendálni kell. A fedőlemezrel lezárt preparátum vizsgálására mikroszkóp, immerziós lencse (immerziós olajjal lefedve 100-szoros nagyítású objektívvel) vagy fáziskontraszt megvilágításban 40-szeres nagyítású Ph-objektívvel kerül sor.

8.1.2. A tejsavbaktériumok önálló mozgást nem végző pálcá vagy gömb (kokkusz) alakú baktériumok, gyakran szabályos sejthalmazokba (pár, tetrád, lánc) rendeződve.

8.1.3. Az ecetsavbaktériumok többnyire vaskos rövid pálcák egyesével, párban vagy láncban. A hosszabb sejtláncokban szabálytalan, nagyméretű sejtek is előfordulhatnak. A borokban előforduló törzsek általában mozdulatlanok, de ritkán önálló mozgás is megfigyelhető.

8.2. A Gram-festés

A valódi baktériumok sejtfaluk kémiai összetétele alapján két nagy csoportba sorolhatók. A Gram-pozitív sejtfal a jódpárazanilin festékkomplext erősen megköti, a Gram-negatív sejtfalból azonban a festék alkohollal kimosható. A tejsavbaktériumok Gram-pozitív, az ecetsavbaktériumok Gram-negatív festődést mutatnak.

8.2.1. Anyagok

A Gram-festés során felhasznált oldatok a következők:

a) kristályibolyafesték-oldat:

- „A” oldat: 2 g kristályibolya (vagy genciánibolya) 20 ml 96 V/V%-os alkoholban oldva.
- „B” oldat: 0,08 g ammónium-oxalát 80 ml desztillált vízben oldva.

A két oldatot közvetlenül felhasználás előtt össze kell önteni és meg kell szűrni. Az elegyített, kész festék fénytől védve csak 1–2 hétig tárolható.

b) lúgoldat:

jód	1 g
kálium-jodid	2 g
desztillált víz	300 ml

A kálium-jodidot, majd a jódot először csak kis mennyiségű (4–5 ml) vízben kell oldani, majd teljes feloldódás után az oldatot 300 ml-re ki kell egészíteni és meg kell szűrni. Barna üvegben hosszabb ideig tárolható (a szalmaszárga színű oldat már nem megfelelő).

c) safraninoldat:

safranin	0,25 g
etil-alkohol, 96% (V/V)-os	10 ml
desztillált víz	90 ml

A safranint alkoholban kell oldani fel kell önteni desztillált vízzel.

Az oldatot fénytől védve kell tárolni. Felhasználás előtt meg kell szűrni.

Etilalkohol, 96% (V/V)-os

8.2.2. A vizsgálat menete

A baktériumtelepből egy kicsinyi mennyiséget tárgylemezen, vízcseppben egyenletesen el kell oszlatni, majd levegőn kell hagyni megszáradni. A száraz kenetet láng felett háromszor áthúzza fixálni kell, majd 1-2 csepp kristályibolya oldattal le kell fedni. Három perc múlva a felesleges festéket le kell önteni, a preparátumot folyó csapvízzel óvatosan le kell öblíteni, a vizet szűrőpapírral leitatni, majd 1-2 csepp lúgoldatot kell a kenetre tenni. Egy perc várakozás után a készítményből a festéket 96% (V/V)-os alkohollal ki kell mosni mindaddig, míg a lecsepegő alkohol szintelen nem lesz. Ezután a készítményt csapvízzel ismét le kell öblíteni, majd 1-2 csepp safraninnal 30 másodpercig kontrasztfestést kell végzni. Vizes öblítés, majd teljes száradás után a készítményre immerziós olajat kell cseppenteni és mikroszkóppal kb. ezerszeres nagyításban (immerziós objektívvel) vizsgálható.

8.2.3. Értékelés

Gram-pozitívnak tekintendők a lilára – kékesfeketére színeződött sejtek. A Gram-negatív sejtek a kontrasztfestés következtében rózsaszínűek.

8.3. A katalázpróba

Az aerob ecetsavbaktériumok rendelkeznek kataláz enzimmel, amely a hidrogén-peroxidot vízre és oxigénre bontja. A bomlás következtében felszabaduló oxigén szemmel jól érzékelhető. Az anaerob tejsavbaktériumok a hidrogén-peroxidot nem bontják.

8.3.1. Anyag

A katalázpróba során felhasznált anyag az 5%-os hidrogén-peroxid-oldat, frissen készítve.

8.3.2. A vizsgálat menete

A próbát szoliter telepből kell elvégezni. A baktériumkolóniából egy kicsinyi mennyiséget tárgylemezre cseppentett hidrogén-peroxid-oldatba kell szuszpendálni és az eredmény kb. fél perc múlva szemmel értékelhető.

8.3.3. Értékelés

8.3.3.1. Kataláz-pozitívnak kell tekinteni a tenyészetet, ha abban határozott pezsgés, esetleg habzás látható.

8.3.3.2. Kataláz-negatív a tenyészet, ha abban pezsgés nem észlelhető, legfeljebb a hidrogén-peroxid ön bomlása következtében kismérvű buborékképződés mutatkozik.

4. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

I.

A BORÁSZATI ELJÁRÁSOKRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS SZABÁLYOK

1. Asztali bort, meghatározott termőhelyről származó minőségi bort, a Btv.-ben és a végrehajtási rendeletekben szabályozott alapanyagból szabad előállítani.
2. Must, bor, illetve szőlő- és boreredetű termék előállítására és kezelésére az e rendelet 5. számú mellékletében meghatározott kiegészítő, segéd-, adalék- és kezelőanyagokat lehet használni.
3. Must, bor, illetve szőlő és boreredetű termék előállításához csak a Btv.-ben és az e rendelet 4. számú mellékletében meghatározott eljárást szabad alkalmazni.
4. Szőlőléből és sűrített szőlőléből nem készíthető bor, valamint e termékeket borhoz keverni nem lehet. E termékekben alkoholos erjedést beindítani nem lehet. E termékek felhasználását az OBI ellenőrzi.
5. Az engedélyezett borászati eljárások és kezelések kizárólag arra használhatók, hogy biztosítsák a termék borrá való feldolgozását, tartósítását vagy megfelelő érlelését.

II.

AZ EGYES BORÁSZATI ELJÁRÁSOK RÉSZLETESEN

Mustjavítás

A természetes alkoholtartalom növelését (mustjavítás) az 1493/1999/EK rendelet szerint kell elvégezni.

A savtartalom szabályozása

1. A savnövelést az 1493/1999/EK rendelet szerint kell elvégezni. A javítás alkalmazását a hegyközségi tanácsok borvidékenként vagy fajtanként határozzák meg. A savtartalom növelésére kizárólag L-borkősav használható fel. A savnövelésen átesett mustból erjedt borban újabb savnövelés nem lehetséges. A végrehajtott savnövelést, illetve savcsökkentést a szőlő termőhelye szerint illetékes hegyközségnél be kell jelenteni. A borkősavkészletről és annak felhasználásáról nyilvántartást kell vezetni. Olyan must vagy bor felhasználásával, amelynek savtartalmát növelték, védett eredetű bor nem készíthető.

2. A savcsökkentési műveletet az 1493/1999/EK rendelet szerint az e rendelet 5. számú mellékletében meghatározott anyagokkal kell elvégezni. A savtompító segédanyag-készletről és ennek felhasználásáról nyilvántartást kell vezetni.

Sűrítés

1. A sűrítés olyan művelet, ahol a szőlőmustból, asztali borból, asztali bor készítésére alkalmas borból a benne levő víz egy részét eltávolítják.

2. A sűrítés célja lehet sűrített must, töményített bor készítése, az erjesztési célra szánt must cukortartalmának növelése, valamint az asztali bor és asztali bor készítésére alkalmas bor természetes alkoholtartalmának növelése.

Házasítás

1. A házasítást az 1622/2000/EK rendelet szerint kell elvégezni.

2. Hibás és beteg bort csak annak megjavítását, illetve gyógyítását követően, az ecetesedésnek indult beteg bort pedig a kóros folyamat megakadályozását követően lehet házasítani.

3. Megengedett házasítási arányok a különböző borászati termékkategóriák esetén:

Minőségi kategóriák	Az elnevezésnek megfelelő bor részaránya, minimálisan (%-ban meghatározva)			
	minőségi kategória	termőhely	szőlőfajta	évjárat
Asztali bor	Magasabb minőségi kategóriába tartozó bor visszaminősítést követően korlátlanul felhasználható	nem feltüntethető	nem feltüntethető	nem feltüntethető
Tájbor	100%	100%	85%	85%
M.t. minőségi bor	100%	100%	85%	85%
Védett eredetű bor	100%	100%	100%	100%
M.t. minőségi pezsgő	100%	100%	85%	85%

4. A 3. bekezdésben szereplő szőlőfajta-arányok arra az esetre vonatkoznak, ha a bor elnevezésében egy szőlőfajta szerepel. Két fajta megnevezése esetén – minőségi kategóriától függetlenül – a fajták minimális részaránya külön-külön legalább 15%, együttesen 100% legyen. Több szőlőfajta esetén az m.t. minőségi borok esetén a küvé (cuvée) megnevezés helyettesítheti a fajtát, ez esetben a fajták részarányára nézve nincs korlátozás. A házasítás tényét a pincekönyvben a házasítási arányok feltüntetésével kell bejegyezni. A házasított bor származási bizonyítványán fel kell tüntetni a házasítási arányokat is.

Derítés

1. A derítés a szőlőmust, a részben erjedt szőlőmust, a még erjedésben levő újbor és a bor tisztítása olyan anyagok hozzáadásával, amelyek a szuszpendált részecskéket kicsapják, elősegítve az eltávolítandó részecskék közötti koagulációt és a részecskék szabad ülepedését, mindezeket az üledékbe juttatva.

2. A derítés célja lehet a spontán tisztulás kiegészítése, ha az önmagában nem elégséges. Továbbá elősegítheti a vörösborok bársonyosabb jellegének kialakulását a tanninok és polifenolok egy részének eltávolításával. Tisztíthatók derítéssel a zavaros borok, amelyekben törések, színanyag-kiválások léptek fel.

3. A derítéshez alkalmazott segédanyagoknak meg kell felelniük a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak. A szabad ülepedést elősegítő anyagok között elsődlegesen a bentonitos kezelés emelhető ki, amely a fehérjestabilizálást szolgálja. A koaguláció előidézéséhez csak a 5. számú mellékletben felsorolt segédanyagok használhatók fel.

Kékderítés

1. A kékderítés olyan derítési eljárás, amelynek során sárgavérلۇسót (kálium-hexaciano-ferrátot) vagy kalcium-fítátot használnak a fémek okozta zavarosodás megelőzésére.

2. A kékderítés csak laboratóriumi vizsgálat során végezhető. A vizsgálatokat az OBI, továbbá szaktanácsadói tevékenységük keretében a Budapesti Közgazdaságtudományi és Államigazgatási Egyetem Borászati Tanszéke, az SZBKI, az egyetemi és főiskolai szakintézmények, továbbá csak az OBI által arra alkalmasnak nyilvánított laboratóriumokban kékderítési vizsgával rendelkező személyek végzik.

3. Az OBI kérelemre engedélyezheti, hogy a laboratórium kékderítési vizsgálatokat végezzen, ha kékderítési vizsgát tett szakembert foglalkoztat, és a vizsgálat elvégzéséhez megfelelő eszközei vannak. A kérelemben meg kell jelölni a laboratórium helyét, a vizsgálatok végzésére javasolt személy nevét és szakképesítését. Ha a javasolt személy kékderítési vizsgával nem rendelkezik, vizsgára bocsátását kell kérni.

4. Ha az OBI a kérelmező laboratóriumát alkalmasnak találja a kékderítési vizsgálatok végzésére, a kérelmezőnek igazolást ad ki. Ha a kérelmezőnek megfelelő laboratóriuma van, az OBI a kékderítési vizsgálatok végzésére bejelentett személyt kékderítési vizsgára bocsátja, és az eredményes vizsgáról személyre szóló igazolást állít ki.

5. A kékderítési vizsgabizottság legalább három, legfeljebb öt tagból áll, elnöke az OBI igazgatója. A bizottság összetételét, a vizsga időpontját és helyét az elnök határozza meg. Kékderítési vizsgán az vehet részt, akinek legalább technikai végzettsége van.

6. A kékderítést csak az elővizsgálati eredményre alapozott írásbeli engedély alapján szabad megkezdeni, amelyet elvégzése előtt legalább három nappal az OBI-nak írásban be kell jelenteni. A végrehajtásra a mintavételtől számított 20 napnál hosszabb idő nem adható.

7. Kékderített bort tovább feldolgozni csak szűrés után és a vizsgálatokra jogosult laboratórium írásbeli engedélyével lehet.

8. A kiadott írásbeli engedélyekről – az OBI által ellenőrizhető módon – naplót kell vezetni.

9. A kékderítés befejezése után a bornak vasnyomokat kell tartalmaznia.

10. Kalcium-fítatot csak akkor szabad használni, ha minden kezelést az OBI által jóváhagyott borász vagy technikus felügyelete alatt végeznek. A kezelés után a bornak vasnyomokat kell tartalmaznia.

Szűrés

1. A szűrés olyan fizikai eljárás, amelynek alkalmazása során a bort olyan szűrőrétegen juttatják át, amely a szuszpendált részecskéket visszatartja.

2. A szűrés célja lehet a bor megtisztítása, ha az szükséges a bor kezelése során, továbbá a biológiai stabilitás biztosítása a mikrobák eltávolítása révén (steril szűrés).

3. A szűrést az 1493/1999/EK rendelet szerinti, megfelelő segédanyagból létrehozott szűrőlepenyen (szűrőrétegen) kell elvégezni. A szűrőanyagoknak meg kell felelniük az élelmezés-egészségügyi előírásoknak.

Borok édesítése

1. A bor édesítése, azaz cukortartalmának kialakítása úgy történik, hogy száraz bort utólag cukortartalmú anyag hozzáadásával, adagolásával édesítik. Az édesítés részletes szabályait az 1493/1999/EK rendelet tartalmazza.

2. A bor cukortartalmának kiegészítését a bor származási igazolványának kiállítására illetékes hegyközségnek be kell jelenteni. Az asztali borok és az m.t. minőségi borok édesítését az 1622/2000/EK rendelet szerint kell elvégezni.

3. A termelő cukortartalom változtatását – ennek megtörténte előtt legalább 15 nappal – írásban be kell jelentenie az illetékes hegyközségnek.

III.

TOKAJI BORKÜLÖNLÉGESEGEK KÉSZÍTÉSE

Az aszúszőlő kezelése

Az aszúszőlő válogatása

A tokaji aszúszem a Tokaj-hegyaljai (Tokaji) borvidék területén termett, ajánlott és engedélyezett szőlőfajták *Botrytis cinerea* (nemes penészzel) hatására nemesen rothadt szőlőbogyói, amelyek külsőleg hamvas csokoládébarna, belsejük-

ben sárgásbarna, barna színűek. Az aszúszemek töppedtek, húsállományuk „zsíros” tapintású, felületük, Botrytis cinerea-val különböző mértékben fedett. Az aszúszemeket szemenkénti válogatással kell szüretelni.

Az aszúszem tárolása

A szemeknél válogatott aszúszőlőt a szüret idején külön edényben kell elhelyezni. A tárolás során az aszúszemek tömörítése, enyhe kénezése, hűtése, védőgáz alatt tartása megengedett.

Eszencia kinyerése

Az eszencia az aszúszemek saját súlya által kinyomott sűrű, nagy cukortartalmú nektárja, amelynek egy részét az aszúborok erjedésének végén vagy az érlelés során az aszúborhoz adnak hozzá, más részét pedig tokaji eszencia néven forgalomba hozzák.

Aszúszem keverése musttal vagy borral

1. Aszúkészítés mértékegysége a puttony és a gönci hordó. Az aszúszőlőt (puttonyokban megadott mennyisége, gönci hordóban megadott mennyiségű) musttal, erjedő musttal (murcival) vagy azonos évjáratú borral kell összekeverni. Attól függően, hogy 3, 4, 5 vagy 6 tokaji puttonynyi mennyiségű (egy puttony 36 icce, azaz 27,2 l) aszúszőlőt kevernek össze egy gönci hordónyi (136 liter) musttal vagy borral, aszerint készíthető belőle 3, 4, 5 vagy 6 puttonyos aszú.

2. A puttony és a gönci hordó a mennyiségek kifejezésére szolgál. Az aszúszem és a must mennyiségek kimérése korszerű eszközökkel kerül megvalósításra az alábbiak szerint:

Aszúminőség puttonyszám szerint	Aszúszem mennyisége (kg)	Áztatáshoz használt must vagy bor mennyisége (l)
3 puttonyos aszú	60	100
4 puttonyos aszú	80	100
5 puttonyos aszú	100	100
6 puttonyos aszú	120	100
Aszúeszencia	120 fölött	100

Áztatás, aszúszemek feltárása

Az ép vagy feltárt aszúszemeket 12–48 órán keresztül kell áztatni, valamint időnként a keveréket fel kell kavarni.

Sajtolás

Áztatás után a szín aszúmustot le kell eresztetni és az aszúszemeket ki kell préselni. Az aszúmust préselése különleges eljárás, amely nagyon kíméletes, lassú extrakciót kíván meg.

Aszúmust ülepítése

Az aszúmust ülepítése választható eljárás.

Az aszúbor készítésének további szabályai*Erjesztés*

Az erjedés beindulhat önmagától, illetve választható eljárás a fájlesztő hozzáadása és az élesztő szaporodást elősegítő, alkoholos erjedést aktiváló anyagok adagolása, valamint az erjedési hőmérséklet szabályozása a megfelelő erjedési folyamathoz szükséges hőmérséklet biztosítása céljából.

Aszúborok érlelése

Az aszúborokat és az aszúeszenciát legalább három évig, ebből legalább két évig kisméretű (68–500 l) tölgyfahordóban kell érlelni.

Házasítás

Az egyöntetűség és a minőségjavítás érdekében végzett műveletek az V. címben meghatározott mérték szerint végezhetők. Az azonos típusú tokaji borkülönlegességek egymás között házasíthatók.

Egyéb borkezelési módszerek

Az egyéb borkezelés módszerek a következők:

- derítés,
- szűrés,
- hidegkezelés.

IV.**A BORÁSZATI TERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSA ÉS KEZELÉSE SORÁN FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK**

A borászati termékek előállítása és kezelése során felhasznált valamennyi anyagnak élelmiszer-ipari tisztaságúnak kell lennie. A felhasznált anyagoknak meg kell felelniük a Magyar Élelmiszerkönyv 1–2–95/2 és 1–2–96/77 számú, az élelmiszerekben használható adalékanyagokról és ezek tisztasági követelményeiről rendelkező előírásainak. Az anyagokat e rendelet 5. számú melléklete tartalmazza.

5. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

TECHNOLÓGIAI KIEGÉSZÍTŐ, SEGÉD- ÉS ADALÉKANYAGOK**I.****Kiegészítő anyagok**

- | | |
|--|---|
| 1. Szőlőmust | Édesítéshez az 1493/1999/EK rendelet szerint. |
| 2. Sűrített must | Mustjavításra, édesítésre az 1493/1999/EK rendelet szerint. |
| 3. Finomított szőlőmust-sűrítmény | mustjavításra, édesítésre az 1493/1999/EK rendelet szerint. |
| 4. Részben erjedt szőlőmust, még erjedésben lévő újborkor, alkohol hozzáadásával fojtott friss szőlőből nyert must | IV. Címben említett ízesített borokhoz. |
| 5. Töményített must | Mustjavításra, a bor cukortartalmának a kialakítására 4. számú melléklet szerint. |

6. Tartósított must	Borok cukortartalmának kialakítására a 4. számú melléklet szerint.
7. Töményített bor	Likőrborok készítéséhez
8. Mezőgazdasági eredetű etilalkohol	IV. Címbe említett ízesített boralapú italhoz és ecet gyártásához
9. Boralkohol	Ízesített borhoz, illetve a IV. Címbe említett kivételes esetben ízesített boralapú italhoz, likőrborhoz, párlási célra szolgáló „szeszezett” borhoz (Brennweinhez), fogyasztási borpárlat készítéséhez, borecet gyártására szolgáló borhoz.
10. Borpárlat	Ízesített borhoz, illetve a IV. Címbe említett kivételes esetben ízesített boralapú italhoz, likőrborhoz, párlási célra szolgáló szeszezett borhoz (Brennweinhez), fogyasztási borpárlat készítéséhez.
11. Szőlő eredetű semleges alkohol	Likőrbor készítéséhez.
12. Szén-dioxid	Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borhoz, habzóborhoz, ízesített italokhoz az MÉ-1-2-96/77 előírás szerint. Egyéb borokhoz legfeljebb 2 g/l mennyiségben.
13. Drogok és drogvonatok (gyógy- és fűszernövény-kivonatok)	Kizárólag a IV. Címbe említett ízesített italokhoz, az élelmiszer törvény által előírt feltételek és ellenőrzés után.
14. Likőrök	A gyöngyöző borokhoz, habzóborokhoz, pezsgőkhöz.
15. Aromák MÉ-1-2-88/388 előírásai szerint	Kizárólag a IV. Címbe említett ízesített italokhoz.
16. Fűszernövények, fűszerek ízesítő élelmiszerek	Kizárólag a IV. Címbe említett ízesített italokhoz.
17. Erjesztett aszalt szőlőből (mazsolából készült párlat, borpárlat)	Likőrborok készítéséhez.
18. Szacharóz (répacukor, nádcukor)	Mustjavításra az 1493/1999/EK rendelet szerint. A habzóborhoz, pezsgőhöz, ízesített italokhoz. Brandyhez, törkölypálinkához, szőlőpálinkához íz kialakításához.
19. Cukorszirup (répacukor, nádcukor ivóvízben oldva)	Ízesített italok előállításához Brandy, törkölypálinka, szőlőpálinka előállításához íz kialakítás céljából.
20. Borkősav (L) az MÉ-1-2-96/77 szerint	A savtartalom növelésére a 4. számú melléklet szerint.

II.

Segédanyagok

1. Enzimek készítmények	
– pektinbontó enzimek (pektinázok, poliszacharázok, hemicellulázok)	Must és cefre kezelése.
– aroma feltárására (glükózidázok)	Must és cefre kezelése.
– szűrést elősegítő enzimek (glükánázok, pektinázok)	Must és cefre kezelésére. A beta-glükánáz minőségének meg kell felelnie az 1622/2000. EK rendelet 11. cikkében előírt követelményeknek.
– lizozim	Szőlőmusthoz, részben erjedt szőlőmusthoz és borhoz.

2. Oltóanyag
- fajélesztő (aktív szárított, folyékony szuszpenzió) 40 g/hl-ig
 - tejsavbaktérium (lío-filizált, aktív, szárított) Borsuszuszpenzióban, ha az megfelel az 1622/2000/EK rendelet 11. cikkében előírt követelményeknek.
3. Alkoholos erjedést aktiválók élelmiszer-ipari minőségben
- Tiamin-hidroklorid Legfeljebb 60 g/hl (6 mg/l) mennyiségben (tiaminban kifejezve)
 - Diammónium-foszfát vagy ammónium-foszfát vagy ammónium-szulfát 30 g/hl (3 mg/l) mennyiségben
 - Ammónium-szulfit vagy ammónium-biszulfid vagy foszfátokkal együtt legfeljebb 20 g/hl (2 mg/l) mennyiségben
 - élesztősejtfal-készítmény 30 g/hl (3 mg/l) mennyiségben
 - inaktív élesztő Legfeljebb 4 g/hl (0,4mg/l) mennyiségben
4. Derítő- és ülepítő-szerek
- vizahólyag
 - zselatin (étkezési) a 17/1999. (VI. 18.) EüM rendelet szerint (fém és BSE mentes helyről származó)
 - cserzőanyag (borászati tannin)
 - tojásfehérje (friss és szárított)
 - kazein és kálium-kazeinátok MÉ 1–3–83/47 előírása szerint
 - tejfehérje (lakralbumin), főlőzött tej
 - szilícium-dioxid, gél vagy kolloid oldat formájában
 - bentonit MÉ 1–2–2001/30
 - kaolin MÉ 1–2–2001/30
 - sárgavérűlűgő
 - aktív szén MÉ 1–2–95/45
 - polivinil-polipirrolidon (PVPP)
 - kalciumfitát
5. Rézszulfát
6. Allil-izotiocianáttal átitatott paraffin (floorstop)
7. Gumiarábikum MÉ 1–2–98/86 szerint
8. Szűrőanyagok
- kovaföld
 - perlit
 - szűrőmembránok
 - cellulózalapú szűrőanyagok
9. Nitrogén
- MÉ 1–2–2000/63 szerint
- Részletes szabályok 4. számú melléklet szerint.
Színtelenítés illat- és ízhiba javítására
Fehér szőlőmust és még erjedésben levő fehérborok és fehérbor kezelésére 100g/hl határértékig.
Legfeljebb 80 g/hl (8 mg/l) mennyiségben, ha megfelel az 1622/2000. EK rendelet 11. cikkében előírt követelményeknek.
Vörösborok kezelésére.
- Legfeljebb 1,0 g/hl (1 mg/l) mennyiségben kén-hidrogén borok javításához.
- Több mint 25 l-es térfogatú tárolók borfelszínének mikrobiológiai védelméhez.
- Stabilizáláshoz legfeljebb 30 g/hl (3 mg/l) mennyiségben
- A szűrés hatékonyságának elősegítésére.
- Védőgázként tárolásra vagy berendezések előfeszítésére.

- | | |
|--|--|
| 10. Argon
MÉ 1–2–2000/63 szerint | Védőgázként tárolásra vagy berendezések előfeszítésére. |
| 11. Szén-dioxid
MÉ 1–2–96/77 szerint | Védőgázként és berendezések előfeszítésére. |
| 12. Égetett faforgács/csipsz
(kísérleti jelleggel) | Íz kialakítás céljából borokhoz és brandykhöz. |
| 13. Vinil-pirrolidon kopolimer | Fémion-mentesítő és polifenol csökkentő műgyanta. |
| 14. Oxigén | Inert gázként használható mustflotáláshoz, borok érésének, színtabilitás-kialakításának érdekében |
| 15. Ioncserélő műgyanta
(szulfonizált vagy ammonizált sztirol- vagy benzol-divinil-kopolimerek) | Finomított szőlőmust-sűrítmény esetén, nemkívánatos ízek eltávolítása céljából
Az 1622/2000/EK rendelet 11. cikk szerinti minőségben. |
| 16. DL-borkősav (szőlősav), valamint esetleges kálium-sója | Felesleges kalciumtartalom kicsapására. Csak az OBI által szabályozott feltételek mellett. |
| 17. Ureáz | A bor karbamid-tartalmának csökkentésére, ha megfelel 1622/2000/EK rendelet 11. cikkében előírt követelményeknek. |

III.

Adalékanyagok

- | | |
|--|--|
| 1. Kénező anyag
– elemi kén (elégetve)
– kén-dioxid (cseppfolyósított is)
MÉ 1–2–96/77 szerint
– kálium-metabiszulfít
MÉ 1–2–96/77 szerint
– kálium-diszulfít vagy kálium-piroszulfít
MÉ 1–2–96/77 szerint
– kén-dioxid vegyületei
MÉ 1–2–96/77 | Az 1493/1999. EK rendelet V. melléklet A pontja alapján.
Termékfajtánként meghatározott mennyiségi korlátozással, valamint finomított szőlőmust-sűrítmény készítése során.

1500 mg/l mennyiségben must tartósításra. |
| 2. Szorbinsav és kálium-szorbát
MÉ 1–2–96/77 szerint | Legfeljebb 60 g/hl mennyiségben must, 20 g/hl mennyiségben bor, szorbinsavra számítva, mikrobiológiai stabilizáláshoz.
Must tartósításhoz 500 mg/l mennyiségben, szorbinsavra számítva. |
| 3. Metaborkősav
MÉ 1–2–2001/30 szerint | Borkő-stabilizáláshoz, legfeljebb 10 g/hl mennyiségben. |
| 4. Karamell
MÉ 1–2–95/45 szerint | Szín kialakításra, legfeljebb 30 g/hl mennyiségben likőrborokhoz, brandyhez, ízesített borokhoz és ízesített italokhoz. |
| 5. L-Aszorbinsav
MÉ 1–2–96/77 szerint | Legfeljebb 150 mg/l mennyiségben. |
| 6. Citromsav
MÉ 1–2–96/77 | A késztermék citromsavtartalma 1 g/l-t nem haladhatja meg.
Borok, habzóbor, pezsgő, ízesített borok, brandy készítésénél. |
| 7. Kalcium-karbonát
MÉ 1–2–95/47, amely kis mennyiségben tartalmazhatja az L(+)-borkősav és L(–)-almasav kettős kalciumsóját. | Savtompításhoz |

- | | |
|--|--|
| 8. Semleges kálium-tartarát, kálium-bitartarát
MÉ 1–2–96/77
kalcium-bikarbonát, kalcium-tartarát | A kalcium-tartarátnak meg kell felelnie a 1622/2000/EK rendelet 11. cikkében előírt követelményeknek. |
| 9. Borkősav és kalcium-karbonát egyenlő arányú, finoman porított, homogén keveréke | |
| 10. Kálium-bitartarát és
kalcium-tartarát | Kettős sós savtompításhoz, hidegkezeléses borkőstabilizáláshoz, legfeljebb 200 g/hl mennyiségben. |
| 11. L-borkősav | Friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust és még erjedésben levő újbór esetén 1,5 g/l mennyiségben, bor esetén 2,5 g/l mennyiségben, savnöveléshez. |
| 12. Kalcium-, vagy kálium-alginát
MÉ 1–2–98/96 | Palackos erjesztésű pezsgő előállításához, amikor az élesztő kivonását degorzsálással végezték. |
| 13. Természetes növényi színezékek
MÉ 1–2–95/45 | Ízesített boralapú koktélokhoz (önocianin, szaflór, klorofill) |
| 14. Növényi karotinoidok
MÉ 1–2–2001/50 | Ízesített boralapú koktélokhoz. |
| 15. Természetes eredetű ízkiegészítők
Borpárlattal vagy boralkohollal készített kivonat
(aszalt gyümölcs, tea) | Ízki alakítás céljából brandyhez. |

IV.

A szőlő- és boralapú párlatok előállítása során felhasználható anyagok

Brandy (weinbrand)

Bor

A III. Cím IV. fejezet szerinti termékhez

Természetes eredetű ízkiegészítők (aszalt gyümölcs, tölgyfa, tea) borpárlattal, boralkohollal készített kivonata.

Természetes eredű színanyag
(karamell)

Citromsav

Törkölypálinka, törkölypárlat

Szacharóz (répacukor, nádcukor)

Citromsav

Szőlőpálinka, szőlőpárlat

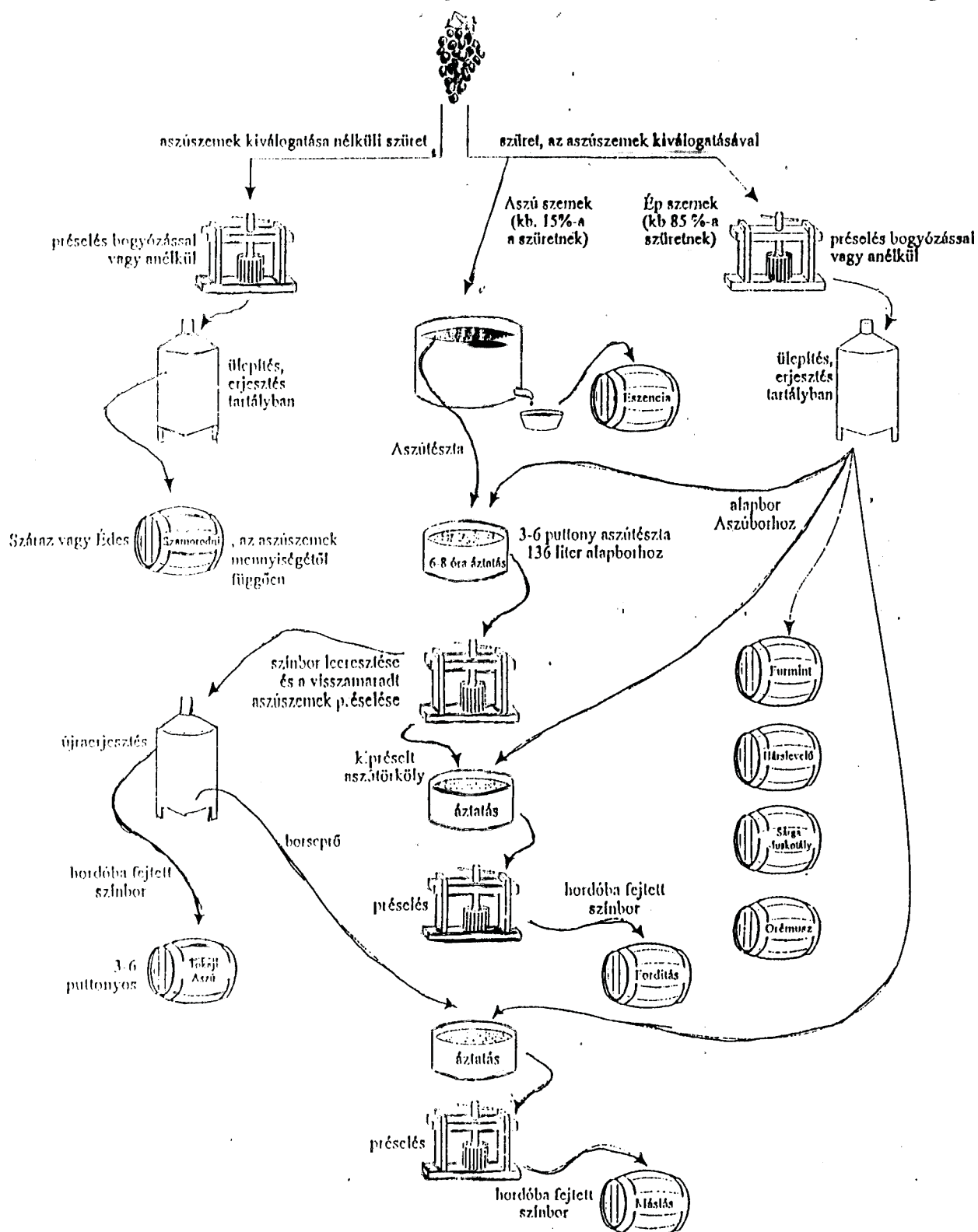
Szacharóz (répacukor, nádcukor)

Citromsav

Továbbá a Magyar Élelmiszerkönyv 1–3–1576/89, 1–2–89/107, valamint 1–2–94/36 számú előírása szerint.

Függelék

Tokaji borkészítés ábrája



**A földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter**

**100/2004. (VI. 3.) FVM
rendelete**

**a szőlőtermelési potenciálra, a szőlőültetvények
szerkezet-átalakítására és átállítására vonatkozó
nemzeti szabályozásról**

A mezőgazdasági és vidékfejlesztési támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről és az ezzel összefüggő törvénymódosításokról szóló 2003. évi LXXIII. törvény 45. § (2) bekezdésének *c)* pontjában, valamint a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdésének *d)* pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

Nyilvántartások és jelentések

1. §

(1) Az Európai Közösségeknek a termelési potenciálok részletes szabályairól szóló 1493/1999/EK rendelet és az 1227/2000/EK rendelet 19. cikkében meghatározott szőlőtermelési potenciáljáról szóló jegyzék elkészítése a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal (a továbbiakban: MVH) feladata.

(2) A szőlőtermelési potenciálról szóló jegyzéket az MVH minden év június 15-ig megküldi a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumnak (a továbbiakban: FVM). A jegyzéket 2004-ben a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (a továbbiakban: HNT) küldi meg az FVM-nek június 15-ig.

2. §

(1) A hegybíró minden tudomására jutott, e rendelet hatálybalépését követő engedély nélküli telepítést és kivágást azonnal jelent az MVH-nak.

(2) Az MVH nyilvántartást vezet az adott borpiaci évben engedély nélkül telepített és kivágott ültetvényekről, és az erről készített jelentést minden év augusztus 31-ig átadja az FVM részére.

Ültetvénytelepítés és -kivágás

3. §

A szőlőtőkék 25%-ot meghaladó hiányának pótlása vagy átoltása esetén a telepítésre vonatkozó rendelkezéseket kell értelemszerűen alkalmazni.

4. §

(1) A telepítési engedély iránti kérelmet az ültetés megkezdése előtt legalább kettő hónappal, a kivágási engedély kérelmet pedig a kivágás megkezdése előtt legalább kettő hónappal kell benyújtani, helyrajzi számonként két példányban a hegybíróhoz.

(2) A telepítési és a kivágási engedély iránti kérelem tartalmát az MVH közleménye állapítja meg.

(3) A kérelem alaki és tartalmi követelményeit a hegybíró megvizsgálja és véleményezi. A hegybíró hiánypótlásra, átdolgozásra, kiegészítésre hívja fel megfelelő határidő tűzésével a kérelmezőt, ha

a) a kérelemben szereplő fajták az adott termőhelyen nem telepíthetők;

b) a telepítésre tervezett terület ökológiai szempontból nem alkalmas szőlőművelésre;

c) a telepítés nem felel meg a hegyközségi rendtartásnak;

d) a kérelem hiányos vagy nem tartalmazza a szükséges mellékleteket;

e) az igazgatási szolgáltatási díjat nem fizették meg;

f) a kérelemhez nincs mellékelve a terület tulajdonosának a szőlőtelepítéshez való hozzájárulása.

(4) Ha a kérelem alaki és tartalmi szempontból megfelelő, azt 8 napon belül a hegybíró véleményével megküldi az MVH-nak. Ha a kérelmet ismét hiányosan nyújtják be, azt a hegybíró a hiányosságokra vonatkozó véleményével együtt megküldi az MVH-nak.

5. §

(1) A határozat az ingatlan határától meghatározott ültetési távolságot írhat elő. A határozatot az érdekelteken kívül a szakhatóságoknak, a hegybírónak és szakmai ellenőrzés céljából az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézetnek (a továbbiakban: OMMI), továbbá ha a telepítés művelési ág változással jön létre, átvezetése céljából az illetékes földhivatalnak is meg kell küldeni. A határozatokról az engedélyező hatóságnak nyilvántartást kell vezetnie.

(2) A telepítési engedély legfeljebb 3 éves időszakra lehet kiadni.

(3) El kell utasítani a kérelmet, ha

a) bármely szakhatóság az engedély kiadásához nem járult hozzá;

b) a tervezett telepítés nem felel meg a Btv. és az illetékes hegyközségi rendtartás előírásainak;

c) a 4. § (3) bekezdésében felsorolt feltételek hiányoznak.

6. §

(1) Az engedélyes telepítés esetén az ültetés tényét, a kivágás esetén pedig annak megtörténtét a befejezéstől

számított 15 napon belül köteles a hegyközségnek bejelenteni. A hegybíró a hozzá beérkezett bejelentést továbbítja az OMMI-nak. A bejelentés alapján a hegybírónak, illetve az OMMI-nak 30 napon belül ellenőrzést kell tartania, hogy a telepítés, illetve kivágás megfelel-e az engedélyben foglaltaknak.

(2) A megvalósult telepítésekről, illetve kivágásokról a hegyközségnek nyilvántartást kell vezetnie.

7. §

(1) Az ellenőrzést végző kezdeményezi az MVH-nál az engedély nélkül vagy az engedélyben foglaltaktól eltérően telepített szőlő kivágását a telepítő költségére, ha a telepítést

- a) a termőhelyre nem engedélyezett szőlőfajtaival,
- b) a termőhelyen fel nem használható szaporítóanyag-gal vagy
- c) nem az engedélyezett területen végezték.

(2) A (1) bekezdés a), b) és c) pontjaiban említett esetekben kívül, a telepítési engedélyben foglaltaktól eltérően telepített szőlő esetén az ellenőrzést végző – a kivágás elrendelésének kezdeményezése helyett – megfelelő határidő kitűzésével felszólítja az engedélyezőt az ültetvény átalakítására. A határidő elmulasztása esetén az MVH elrendeli a szőlő kivágását.

Újratelepítési jogok

8. §

(1) Újratelepítési jog az engedélyezett kivágás megtörténtével keletkezik.

(2) Az újratelepítési jogot a jog keletkezésétől számított nyolcadik borpiaci év végéig a hegybíró tartja nyilván az ültetvénykataszter részeként.

(3) Az illetékes hegybíró az OMMI jegyzőkönyve alapján köteles a kivágás megtörténtét a szőlőkataszterben rögzíteni.

(4) Ha a kivágás tényét a VINGIS rendszer „kivágott ültetvény” fedvényében a telepítési engedély kérelem benyújtásáig nem rögzítették, és a telepítés a kivágott ültetvény után keletkezett újratelepítési jog felhasználásával történne, a benyújtott kérelemhez az illetékes hegybíró csatolja az e rendelet *melléklete* szerinti igazolást.

(5) A kivágott ültetvény nagyságával megegyező nagyságú területre vonatkozó újratelepítési jog – ha erről a felek a közöttük létrejött szerződésben másképp nem rendelkeznek – a szőlőültetvény használóját illeti meg, amelyet a kivágást követő nyolcadik borpiaci év végéig használhat fel.

(6) Az újratelepítési joggal rendelkező az újratelepítési jogát Magyarországon bárhol, a használatában vagy tulajdonában lévő, szőlőültetvény telepítésére alkalmas földrészleten felhasználhatja.

9. §

A kivágást követő nyolcadik borpiaci év végéig fel nem használt újratelepítési jogok térítésmentesen átkerülnek az MVH által vezetett központi jogtartalékba.

10. §

(1) Az újratelepítési joggal rendelkező a 9. § szerinti központi jogtartalékba helyezés előtt újratelepítési jogát megvásárlásra az MVH-nak felajánlhatja.

(2) Az MVH-nak megvásárlásra felkínált újratelepítési jogokért – adott borpiaci évben – fizetendő összeget a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter (a továbbiakban: miniszter) az adott borpiaci év előtt legalább 30 nappal hirdetményben teszi közzé.

11. §

(1) A központi jogtartalékból kiadott újratelepítési jogért fizetendő térítés összegét a miniszter évente felülvizsgálja és az adott borpiaci év előtt legalább 30 nappal hirdetményben teszi közzé.

(2) A borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK rendelet 5. cikk (3) bekezdésének a) pontjában meghatározott, a fiatal termelőnek adható újratelepítési joghoz jutás részletes feltételeit a miniszter az adott borpiaci év előtt legalább 30 nappal hirdetményben teszi közzé.

(3) A központi jogtartalék túligénylése esetén az újratelepítési jogok értékesítésének rendjéről az MVH az érkezési sorrend alapján dönt.

12. §

(1) Az újratelepítési jog átruházására irányuló szerződést írásba kell foglalni. A szerződéshez be kell szerezni az illetékes hegybíró igazolását arról, hogy az átruházó rendelkezik az újratelepítési joggal.

(2) Az újratelepítési jogot átruházó a megállapodást 30 napon belül bemutatja a jogot igazoló hegybírónak, aki ez alapján átvezeti a módosítást a szőlő ültetvény kataszterében. Az átvezetés tényéről a hegybíró igazolást ad ki a jog új tulajdonosának, az átruházónak és az MVH-nak.

*A szerkezetátalakítási és átállítási támogatáshoz
kapcsolódó tervek*

13. §

(1) A szerkezetátalakítási és átállítási támogatások (a továbbiakban: támogatás) igénybevételéhez tervet kell készíteni.

(2) A terv meghatározza azokat a szőlőfajtákat, amelyek termése biztos felvevő piaccal rendelkezik, az elmúlt tíz év termésének átlagában a borvidéki átlagnál kedvezőbb minőséggel szüreteltek, illetve azon államilag elismert szőlőfajták körét, melyek még nem rendelkeznek 10 éves termelési adatokkal. A terv meghatározza az e szőlőfajták termesztéstechnológiáját, amellyel jobb minőségű bortermés biztosítható.

(3) A tervet, illetőleg annak módosításait az illetékes hegyközségi tanácshoz kell benyújtani. A hegyközségi tanács a terveket véleményével minden év május 31-ig a HNT-hez nyújtja be.

(4) A HNT a terveket – véleményével együtt – minden év június 15-ig átadja az FVM részére.

(5) Az MVH-nak a támogatási kérelmeket aszerint kell elbírálnia, hogy azok a tervben foglaltaknak megfelelnek-e.

(6) Tervvel nem rendelkező területre támogatás nem nyújtható.

A szerkezet-átalakítási és -átállítási támogatás

14. §

(1) Támogatást csak a legalább 0,1 ha nagyságú, egy használó kezelésében lévő, egybefüggő parcellára lehet adni.

(2) A 13. § (2) bekezdés szerinti tervekben az (1) bekezdésben meghatározott parcella-méretnél nagyobb méret is meghatározható.

15. §

Az engedélyezett támogatási kérelemre előleg fizethető, amelynek részletes feltételeit az MVH közleményben határozza meg.

16. §

A következő borpiaci évre tervezhető, borvidékenkénti támogatás mértékére vonatkozó felmérést a HNT minden év április 30-ig megküldi az MVH-nak.

17. §

(1) A támogatott telepítések végrehajtásának ellenőrzéséről az MVH gondoskodik.

(2) Az MVH minden év július 5-ig részletes jelentést készít az FVM részére a támogatás végrehajtásáról a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK és a termelési potenciálok részletes szabályairól szóló 1227/2000/EK rendeletekben foglaltak szerinti tartalommal.

Átmeneti rendelkezések

18. §

(1) Az 1996. május 1. és 2004. április 30. között engedéllyel kivágott ültetvények után, a kivágási engedéllyel rendelkező a kivágás tényének igazolását követően az újratelepítési jogot 2010. július 31-ig használhatja fel.

(2) Az engedéllyel történt kivágást követően a hegybíró az újratelepítési jog keletkezéséről igazolást ad ki az e rendelet mellékletének megfelelően. Az újratelepítési jog létrejöttét a hegybíró rögzíti a szőlő ültetvény kataszterében.

Záró rendelkezések

19. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg az egyes szőlészeti és borászati szakigazgatási kérdésekről szóló 119/2003. (XI. 27.) FVM rendelet 2–8. §-ai hatályukat veszítik.

(2) E rendelet a Magyar Köztársaság és az Európai Közöségek és azok tagállamai között társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás tárgykörében, a megállapodást kihirdető 1994. évi I. törvény 3. §-ával összhangban az Európai Közöségeknek a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK tanácsi rendelet, valamint az Európai Közöségeknek a termelési potenciálok részletes szabályairól szóló 1227/2000/EK bizottsági rendelet végrehajtási szabályait tartalmazza.

Dr. Németh Imre s. k.,

földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

Melléklet a 100/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Igazolás

Alulírott hegybíró igazolom, hogy:

Név:

Lakik:

MVH regisztrációs szám:

Adószám (adóazonosító jel):

..... település..... helyrajzi számú, négyzetméteres szőlőültetvényét év hónapjában az által kiadott számú kivágási engedély alapján kivágta.

Dátum:

A hegyközség neve.

A hegybíró aláírása és bélyegző lenyomata.

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

101/2004. (VI. 3.) FVM rendelete

a szőlészeti és borászati üzemek működésének engedélyezési rendjéről és tevékenységének higiéniai szabályairól

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdésének *n*) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

1. §

(1) E rendelet szabályait kell alkalmazni a borászati termék előállítását évi 80 hl-t meghaladó mennyiségben, valamint kiserelést bármely mennyiségben végző borászati üzem esetében.

(2) A borászati üzemben biztosítani kell a munkavédelmi építészeti, műszaki, technológiai, környezetvédelmi, közegészségügyi és higiéniai feltételeket.

(3) A borászati üzem létesítéséhez szükséges szakhatósági hozzájáruláshoz benyújtandó adatokat az *1. számú melléklet* tartalmazza.

(4) A borászati üzem működési engedélyét az Országos Borminősítő Intézet (a továbbiakban: OBI) a szakhatóságok engedélyei alapján adja ki.

(5) Az OBI a működési engedély egy példányát megküldi az illetékes hegyközségnek, amely az üzemet nyilván tartásba veszi.

2. §

A borászati üzem létesítésére irányuló engedélyezési kérelemhez csatolni kell

- a) cég esetén a cégbíróságon a cégjegyzékbe bejegyzett nevet, székhelyet,
- b) a kiserelést (előállítás) végző vállalkozás telephelyének nevét, címét,
- c) az illetékes hegyközség nevét és címét,
- d) a szakmai tevékenységért felelős személy nevét,
- e) a telephelyen végzett tevékenységi körök felsorolását,
- f) a szakhatósági engedélyeket.

3. §

(1) A borászati üzemnek meg kell felelnie az élelmiszerekre vonatkozó külön jogszabályokban meghatározott előírásoknak.

(2) A kiserelést végzőnek rendelkeznie kell az edények, kannák mosásához, töltéséhez és hiteles lezárásához szükséges eszközökkel.

4. §

(1) Engedély adható olyan üzem létesítésére is, amely a palackozás végeztével új állomáshelyre költöztethető (mozgó borpalackozó).

(2) A tevékenység végzéséhez olyan gépjármű szükséges, amely alkalmas palackozó gépsor szállítására. A palackozó gépsornak rendelkeznie kell

- a) a szűrőt ellátó tápszivattyúval,
- b) csírátlanító szűrővel,
- c) palackmosóval, öblítővel és csepegtetővel,
- d) palacktöltővel,
- e) dugaszolóval,
- f) szükség szerint saját víztisztító tartállyal és szennyvízgyűjtővel.

(3) A termelő (palackoztató) töltőhelyének rendelkeznie kell közvetlenül csatlakoztatható ivóvízrendszerrel, csatornahálózattal vagy zárt rendszerű szennyvízelhelyezéssel és a szükséges áramvételi lehetőséggel.

(4) A töltéshez használt palackok (kannák) csak új gyári vagy tisztára mosott – az egészségügyi hatóság által engedélyezett – edények lehetnek. A vonatkozó előírásokon túlmenően fel kell tüntetni a címkén a „mozgótöltő” cég nevét is.

5. §

Engedélyt nem lehet adni olyan üzemnek, ahol mind szőlőalapú, mind egyéb gyümölcsalapú borászati termékek előállítását és tárolását végzik.

6. §

Az előzőekben felsorolt feltételek megléte esetén az engedélyt ki kell adni, illetve a fogyasztók egészségének és érdekeinek megsértése esetén az engedélyt a vonatkozó jogszabályok szerint vissza kell vonni.

7. §

A kiadott engedélyek határozatlan időre szólnak, azonban az üzem működésének, illetve bármely termék előállításának megszüntetését az OBI és a hegyközség részére a megszűnést követő 8 napon belül jelenteni kell.

8. §

(1) A borászati üzemeknek a szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatai a következők:

- a) szőlőátvétel és tárolás,
- b) szőlőzúzás, bogyózás és sajtolás,
- c) törköly, kocsány felfogása és kiszállítása,
- d) seprő, aljbor gyűjtés, tárolás, kezelés.

(2) A borászati termékeket előállító üzem esetében a szennyezett övezetbe tartozik a

- a) göngyölegtelep, göngyölegraktár;

- b) kazánház, hűtőgépház;
- c) méregraktár, egyéb anyagraktár;
- d) csatornatisztító eszközök raktára;
- e) szennyvízkezelő helyek;
- f) szemét- és hulladéktároló helyek;
- g) javító-, karbantartó üzem, akkumulátortöltő helyiségek;
- h) műszaki, építési és tüzelőanyagok tárolóhelyei;
- i) gépkocsigarázs;
- j) gépkocsimosó hely, helyiség;
- k) szellőző, gépház;
- l) újbóli felhasználásra kerülő csomagolóanyagok (palackok, üvegek, rekeszek stb.), valamint a belső anyagmozgatásra és ideiglenes árutárolásra használt edényzet (műanyag rekeszek, hordók stb.) mosására szolgáló helyiségek;
- m) szőlőültetvényből beszállított nyersanyag;
- n) visszáru fogadására, tárolására, előkezelésére szolgáló létesítmény.

(3) A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során – az előzőekben túlmenően – betartandó előírásokat a 2. számú melléklet tartalmazza.

(4) Az előírások betartását az OBI ellenőrzi.

9. §

Szőlészeti és borászati üzem létesítésére irányuló építészeti engedélyezési eljárásban az OBI szakhatóságként vesz részt.

Záró rendelkezések

10. §

Ez a rendelet a hatálybalépésekor már kiadott engedélyek érvényességét nem érinti.

11. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetésének napján lép hatályba, egyidejűleg az egyes szőlészeti és borászati szakigazgatási kérdésekről szóló 119/2003. (XI. 27.) FVM rendelet 9–15. §-ai hatályukat veszítik.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

- a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről.

Dr. Németh Imre s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

1. számú melléklet
a 101/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A palackozó üzem létesítéséhez szükséges szakhatósági hozzájáruláshoz benyújtandó adatok:

1. Az előállító, palackozó neve, címe
2. Az előállító hely címe

A létesítéséhez mellékelni kell a tervdokumentációt

A tervdokumentációnak a következőket kell tartalmaznia

1. Az előállító hely tevékenységi körének meghatározása
2. Hivatalos helyszínrajz
3. Technológiai folyamatábra
4. Technológiai elrendezési rajz M 1:50 méretarányban
5. Anyagmozgatási és személyforgalmi terv
6. Műszaki-technológiai leírás
7. Gyártástechnológia szerinti gépjegyzék
8. A környezetet várhatóan terhelő hatások
9. A környezetet terhelő anyagok és a zaj környezetvédelmi előírásoknak megfelelő kezelési, elhárítási módjai

2. számú melléklet
a 101/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során be kell tartani a következő előírásokat:

- a) a sajtólóból a törkölyt folyamatosan el kell szállítani;
- b) a csatornahálózattal nem rendelkező pincékben a talaj- és csapadékvízgyűjtő ciszternákat rendszeresen kell kiüríteni és fertőtleníteni;
- c) a borospincékben kielégítő természetes vagy mesterséges szellőztetésről kell gondoskodni;
- d) a bortömlőket és állandó csővezetéseket kívül-belül rendszeresen mosni és fertőtleníteni kell. Tárolásukra olyan tartószerkezetek szükségesek, hogy belőlük a mosóvíz maradéktalanul eltávozhasson, és a tömlők ne szennyeződjenek;
- e) hordókat az ászokfára úgy kell elhelyezni, hogy a mögöttük, alattuk levő tér tisztán tartható legyen;
- f) meg kell akadályozni a fahordókon és más tároló edényezeten, a tartályokon a káros penészbevonat kialakulását.

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

**102/2004. (VI. 3.) FVM
rendelete**

**a szőlőültetvények országos térinformatikai
nyilvántartásáról (VINGIS)**

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (a továbbiakban: törvény) 57. § (1) bekezdésének *k*) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

1. §

A rendelet alkalmazásában:

- a) *szőlőültetvény*: a hegyközség szőlőültetvény kataszterében nyilvántartott, egy használó kezelésében lévő szőlőültetvény-felület;
- b) *fedvény*: a térinformatikai rendszerben szereplő, egy logikai egységet képező digitális térképréteg;
- c) *topográfiai fedvény*: az 1:10 000-es méretarányú digitális állami topográfiai térkép;
- d) *hegyközségi határ fedvény*: a hegyközségekhez tartozó települések közigazgatási határa a Magyar Közigazgatási Határok joghiteles adatbázisából;
- e) *szőlőültetvény fedvény*: szőlőültetvények körülhatárolásával kialakított digitális térkép;
- f) *megyei határ fedvény*: a megyék közigazgatási határa a Magyar Közigazgatási Határok joghiteles adatbázisából;
- g) *kivágott ültetvény fedvény*: az 1996. május 1. után engedéllyel ténylegesen kivágott szőlőültetvények körülhatárolásával kialakított digitális térkép;
- h) *termőhelyi kataszteri fedvény*: a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Szőlészeti és Borászati Kutató Intézete Kecskemét (a továbbiakban: SZBKI) által vezetett termőhelyi kataszteri térképek digitális másolata;
- i) *magasságintervallum fedvény*: az 1:10 000-es topográfiai térkép alapján készült nagyfelbontású digitális domborzatmodellből levezetett, a tengerszint feletti magasságot ábrázoló fedvény;
- j) *lejtőkategória fedvény*: az 1:10 000 méretarányú topográfiai térkép alapján készült nagyfelbontású digitális domborzatmodellből levezetett, a terület dőlésszögeit az SZBKI által meghatározott lejtőkategóriáknaként ábrázoló fedvény;
- k) *kitettség fedvény*: az 1:10 000-es topográfiai térkép alapján készült nagyfelbontású digitális domborzatmodellből levezetett, a terület dőlési irányait ábrázoló fedvény;
- l) *dűlő fedvény*: a Földmérési és Távérzékelési Intézet (a továbbiakban: FÖMI) földrajzinév-rendezési programjából származó, a dűlőhatárokat tartalmazó digitális térkép;
- m) *védett eredetű termék termőhelye fedvény*: a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter védett eredetű termékekről szóló rendeletében meghatározott szőlőültetvények körülhatárolásával kialakított digitális térkép;

n) ortofotó: állami alapadatok felhasználásával létrehozott, a rendelet céljainak megfelelő pontosságú, méretek és területek meghatározására alkalmas, térképszerűen átdolgozott légifelvétel, amely a szőlőültetvények vektoros határainak meghatározásában is felhasználható;

o) kataszteri fedvény: az ingatlan-nyilvántartási térkép nem hiteles digitális másolata, amely kizárólag a földrészlet határokat és a helyrajzi számokat tartalmazza.

2. §

(1) A VINGIS rendszer létrehozása és évenkénti frissítése a FÖMI feladata, amelyet a hegybírók által minden év június 30-ig – az adott állapot szerint szolgáltatott adatok alapján – végez el.

(2) A rendszer részét képező különböző méretarányú térképeket az Egységes Országos Vetületi (a továbbiakban: EOVS) rendszerben kell elkészíteni.

(3) A földterület azonosításának alapja a helyrajzi szám, a szőlőültetvényeket ennek alapján határolják le.

3. §

(1) A VINGIS kialakításához felhasznált alapvető térképi adatok:

- a) a kataszteri fedvény,
- b) az ortofotó.

(2) A VINGIS adatbázis tartalmazza:

- a) az ültetvény fedvényt,
- b) a kivágott ültetvény fedvényt,
- c) a topográfiai fedvényt,
- d) a megyehatár fedvényt,
- e) a hegyközségi határ fedvényt,
- f) a termőhelyi kataszteri fedvényt.

(3) A VINGIS a minőségi termelés javítása és az eredetvédelem céljából kiegészíthető a következő szakmai fedvényekkel is:

- a) magasságintervallum fedvény,
- b) lejtőkategória fedvény,
- c) kitettség fedvény,
- d) védett eredetű termék termőhelye fedvény,
- e) dűlő fedvény.

(4) A VINGIS adatbázist folyamatosan ki kell egészíteni a közösségi szőlőkataszter létrehozására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 649/87/EGK tanácsi rendelet I. mellékletében meghatározott kötelezően nyilvántartandó adatokkal, a hegybírók által vezetett szőlőültetvény-kataszter alapján.

4. §

Az ültetvények lehatárolása a FÖMI-nek átadott hegyközségi adatok alapján történik a kataszteri fedvény segítségével. Az azonosított helyrajzi számokhoz tartozó ültetvény-használati határokon belül az egyes ültetvények ha-

tárvonalait ortofotóval, az illetékes hegybíró közreműködésével, illetve – szükség esetén – helyszíni szemle alapján kell rögzíteni.

5. §

(1) A térképi adatbázis alapjául szolgáló térképi adatokat a FÖMI a VINGIS adatbázis rendszerbe foglalja. Az előbbi, valamint a hegyközségek adatai alapján a FÖMI létrehozza az ültetvények határait jelölő fedvényt, melynek pontosítását a hegybírókkal együtt a 4. § szerint végzi el. E fedvélynél kell nyilvántartani a 3. § (4) bekezdése szerinti adatokat.

(2) A termőhelyi kataszteri fedvényt a FÖMI az SZBKI által frissített analóg térképek digitalizálásával hozza létre, majd EOVS rendszerbe alakítja át, valamint a VINGIS állomány országos feltöltése után számítógépen átvezeti a változásokat.

6. §

(1) A telepítés és kivágás ellenőrzése során az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (a továbbiakban: OMMI) a telepítés, illetve a kivágás tényét az ellenőrzési jegyzőkönyvben rögzíti. A hegybíró az OMMI ellenőrzési jegyzőkönyvben foglaltak alapján minden év június 30-ig az érintett ültetvények azonosító adatait az adott állapot szerint a FÖMI-nek megküldi a változásoknak az országos térinformatikai nyilvántartásában való átvezetése érdekében.

(2) A szőlő termőhelyi kataszterével kapcsolatban az SZBKI a jóváhagyott felvételezésről, kiegészítésről, módosításról adatokat szolgáltat a FÖMI-nek. A FÖMI a változásokat a VINGIS rendszerben átvezeti, és a módosított digitális termőhelyi kataszteri térképeket az SZBKI-nak és az érintett hegyközségnek megküldi.

7. §

(1) A FÖMI minden év július 31-ig megküldi az illetékes hegybíróknak a szőlőültetvényeknek az adott év június 30-ig történt változásokat is tartalmazó, a 3. § (2) és (3) bekezdésben felsorolt VINGIS adatokat.

(2) A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal, az OMMI, valamint az SZBKI a VINGIS adatbázisba – az állami alapadatok kivételével – betekinthet és az adatokat a feladatainak ellátásához felhasználhatja.

(3) A FÖMI évente július 31-ig – a június 30-i állapot alapján – a szőlőültetvények országos fedvényét és a termőhelyi kataszteri fedvényt a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumnak és a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának megküldi.

8. §

A VINGIS adatbázis létrehozása érdekében a hegybírók 2004. december 15-ig adatot szolgáltatnak a FÖMI részére.

9. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetésének napján lép hatályba.

(2) E rendelet az Európai Közösségeknek a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK tanácsi rendelet, a termelési potenciálok részletes szabályairól szóló 1227/2000/EK bizottsági rendelet, a közösségi szőlőkaszter létrehozására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 649/87/EGK rendelet, valamint az egyes közösségi támogatási programok integrált igazgatási és ellenőrzési rendszerének létrehozásáról szóló 3508/1992/EGK tanácsi rendelet végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg.

Dr. Németh Imre s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

**A földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter**

**103/2004. (VI. 3.) FVM
rendelete**

**a védett eredetű borok minősítéséhez kapcsolódó
borvizsgáló bizottságok akkreditálási és működési
szabályairól**

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (a továbbiakban: Btv.) 57. § (1) bekezdésének *m*) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

1. §

(1) A borvidékek, a borvidéki régiók a védett eredetű borok érzékszervi minősítése céljából borvizsgáló bizottságokat (a továbbiakban: Bizottság) hoznak létre és működtetnek.

(2) A Bizottságnak e végrehajtási rendeletben meghatározott kereteken túlmenő működési rendjét az adott védett eredetű bor végrehajtási rendeletében, illetve szabályzatában kell meghatározni.

(3) A Bizottság összetételét, működési feltételeit, szabályzatát a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési minisztérium akkreditálja és a Bizottságot nyilvántartásba veszi.

2. §

(1) Védett eredetű bor származási bizonyítványa csak akkor adható ki, ha a Bizottság az érzékszervi minősítést elvégezte és a bort a kategóriának megfelelőnek minősítette.

(2) A bor minősítését követően a Bizottság a bormintákat hitelesíti, azokat a minősítés jegyzőkönyvével együtt átadja a termelőnek.

3. §

(1) A Bizottság tetszőleges létszámban határozható meg. A Bizottság tagjaiból álló névsor nyilvános. A védett eredetű bor érzékszervi minősítésére 11 fős bíráló bizottságot kell kijelölni. A Bizottság tagjait egy évre választják. A Bizottság állandó, évente meghatározott bírálati helyen végzi a bírálatot. A Bizottság tagjai megfelelő kóstolási és bírálati gyakorlattal kell hogy rendelkezzenek.

(2) A Bizottság titkára szervezi a Bizottság munkáját, gondoskodik a bírálat titkosságáról, a bírálók egymástól független döntési lehetőségének biztosításáról, a bírálat időpontjáról, annak meghirdetéséről, a mintaaazonosságról, a minták szakszerű tárolásáról, a bírálati lapokról, a jegyzőkönyv elkészítéséről, a helyszínről, de a bírálati munkában nem vesz részt. Egy-egy bírálati alkalomra a titkár elnököt jelöl ki, aki a bírálatot vezeti.

(3) A Bizottságnak egy-egy bírálatra, bírálati naponként változó összetételben összehívott 11 tagból legalább 3 tagnak az adott borvidéken vagy borvidéki-régióján kívüli, a termék forgalmazásában érdektelen személynek kell lennie. Az érzékszervi bírálat akkor érvényes, ha a kijelölt 11 tagból legalább 7 tag megjelent, és a titkár megállapítása szerint bírálatra képes állapotban van.

(4) A Bizottság egyszerű többséggel, titkosan dönt. Naponta legfeljebb 25 mintát bírálhat a Bizottság.

(5) A Bizottság bírálat alapján a „megfelelt”, illetve a „nem megfelelt” minősítést alkalmazza. „Nem megfelelt” eredmény esetén a bor tulajdonosa kérheti másik, legalább fele részben megváltoztatott összetételű bíráló bizottság 30 napon belüli összehívását, és a bor ismételt minősítését. Ha az ismételt minősítés eredménye is „nem megfelelt” a bor a védett eredetű kategóriában származási bizonyítványt nem kaphat, forgalomba nem hozható.

4. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

- a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről,
- a Bizottság 1607/2000 EK rendelete különösen a meghatározott termőhelyről származó minőségi borra vonatkozó cím tekintetében a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/199/EK tanácsi rendelete végrehajtása részletes szabályainak megállapításáról.

Dr. Németh Imre s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

**A földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter**

104/2004. (VI. 3.) FVM

rendelete

**a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba
sorolásáról**

A szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (a továbbiakban: Btv.) 57. § (1) bekezdés c) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

1. §

Ez a rendelet szabályozza a borkészítésre alkalmas szőlő (*Vitis*) nemzetség fajai, fajhibridjei szőlőfajtáinak osztályba sorolását és az osztályba sorolás érdekében végzett vizsgálatokat.

2. §

(1) A szőlőfajták osztályba sorolását a szinonim nevek egyidejű meghatározásával a 39/2001. (V. 14.) FVM rendelet alapján működő Szőlőfajta Használati Bizottság (a továbbiakban: SZHB) végzi. Az SZHB által osztályba sorolt fajták jegyzékét közigazgatási egységenként az 1. számú melléklet, a 3. § (2) bekezdésben említett termesztési alkalmassági vizsgálatokhoz használható összehasonlítható fajták jegyzékét pedig a 2. számú melléklet tartalmazza.

(2) A fajtajegyzék módosítására (kiegészítés, törlés, visszaminősítés) irányuló javaslatát az SZHB a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumnak küldi meg.

3. §

(1) A borkészítésre alkalmas szőlőfajtákat közigazgatási egységenként (megyénként) osztályba kell sorolni, figyelembe véve az adott termőhelyen a szőlőfajta termesztési alkalmasságát.

(2) Az összes osztályba sorolt szőlőfajtának a *Vitis vinifera* fajhoz kell tartoznia, vagy a *Vitis vinifera* faj és a *Vitis* nemzetséghez tartozó fajok keresztezéséből kell származnia.

(3) Minőségi borok készítésére azon szőlőfajták sorolhatók be egy adott meghatározott termőhelyen, melyek a szőlőfajták osztályozásában – az adott közigazgatási egységben (megyében) – az ajánlott vagy az engedélyezett kategóriában szerepelnek.

4. §

(1) Termesztési alkalmasság szerint a borkészítésre alkalmas szőlőfajtákat be kell sorolni ajánlott, engedélyezett és ideiglenesen engedélyezett kategóriába.

(2) Egy adott közigazgatási egységben osztályba nem sorolt szőlőfajták akkor sorolhatók osztályba, ha a termesztési alkalmassági vizsgálatok alapján az értékmérő tulajdonságok összessége alapján köztermesztésre alkalmasak.

5. §

(1) A szőlőfajták osztályba sorolásánál fel kell tüntetni a fajtanév mellett a szinonim nevet is, továbbá azt, hogy a fajta a borkészítésen kívül milyen más célra (csemegeszőlő, mazsola készítés, párlat előállítás, egyéb) használható fel.

(2) Osztályba nem sorolt, borkészítésre alkalmas szőlőfajta csak a 3. számú mellékletben részletezett termesztési alkalmassági vizsgálat eredménye alapján sorolható osztályba. Egy szőlőfajta osztályba sorolását a vizsgálat megindulását követő egymás utáni öt termőév után lehet kérelmezni.

(3) Osztályba sorolható továbbá egy adott közigazgatási egységben az a szőlőfajta, amelyet az azzal közvetlenül határos közigazgatási egység területére legalább öt éve osztályba soroltak.

(4) Az olyan szőlőfajtákból előállított termékek, amelyek esetében a (2) bekezdésben említett vizsgálatok és tudományos kísérletek, illetve keresztezési és szelekciós munkák vannak folyamatban, azonos elbírálás alá esnek az engedélyezett, osztályba sorolt szőlőfajtákból előállított termékekkel.

6. §

(1) A szőlőfajta kategóriájának megváltoztatása ugyanazon közigazgatási egységben az alábbiak szerint történhet:

a) feljebb sorolható az engedélyezett kategóriából az ajánlottba, ha az adott közigazgatási egységben legalább öt évig engedélyezettként szerepelt és a termesztési tapasztalatok alapján az ajánlott fajta követelményeinek megfelelt;

b) visszaminősíthető az ajánlott és engedélyezett kategóriából alacsonyabb kategóriába, ha a gyakorlat azt mutatta, hogy a fajta nem felelt meg a besorolás szerinti kategória követelményeinek vagy a belőle készített termék minősége ezt indokolja.

(2) Ha a szőlőfajtát az adott közigazgatási egységben az ideiglenesen engedélyezett kategóriába visszaminősítették, a visszaminősítés napjától a fajtát nem szabad telepíteni vagy átoltásra felhasználni.

(3) Ha a szőlőfajtát termesztési alkalmassága vagy a belőle készült termék minősége miatt töröltek az osztályo-

zásból, a visszaminősítéstől számított tizenöt éven belül ki kell vágni az ültetvényt.

7. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg a Szőlőfajta Használati Bizottságról szóló 39/2001. (V. 14.) FVM rendelet 3. §-ának (3) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(3) Az SZHB megyénként meghatározza az ajánlott, az engedélyezett és ideiglenesen engedélyezett szőlőfajták körét, és javaslatát megküldi a minisztériumnak a szükséges jogszabálymódosítás elkészítése céljából.”

(2) A rendelet hatálybalépése előtt megkezdett kísérletek eredményét az SZHB folyamatosan értékeli, véleményezi és azok alapján dönt a fajták osztályba sorolásáról.

(3) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg, szabályait tartalmazza:

a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK tanácsi rendelet,

a termelési potenciálok részletes szabályairól szóló 1227/2000/EK bizottsági rendelet.

Dr. Németh Imre s. k.,

földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

1. számú melléklet a 104/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Baranya megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Arany sárféher	Izsáki, Izsáki sárféher, Fehér dinka, Német dinka, Huszár szőlő			i					
Bianca			e						
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cirfandli	Piros cirfandli, Késői piros, Cirifai, Zierfahndler, Zierfandler rouge, Zerjavina	a							
Cserszegi fűszeres			e						
Csomorika	Csomor, Szederkényi fehér, Gyüdi fehér		e						
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai		e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü	a							
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz, Durbancs		e						
Karát				i					
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube		e						
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Otonel muskotály	Muscat Otonel, Muskat Otonel, Misket Otonel	a							
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Baranya megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d’Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli		e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler		e						
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Zengő			e						
Zenit			e						
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Valteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű		e						
Magyar rizling				i					
Bánáti rizling				i					
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia			i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj		e						
Perlette				i					
Zöld szagos	Zöld muskotály			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Baranya megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						
Pölöskei muskotály			e						
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka				i					
Blauburger		a							
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale	a							
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu	a							
Medina	Médea			i					
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino cseműj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Rubintos			e						
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe		e						
Syrah	Shiraz, Marsanne noir, Serine noir, Blauer Syrah, Sirac		e						
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Bács-Kiskun megye megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Arany sárféher	Izsáki, Izsáki sárféher, Fehér dinka, Német dinka, Huszár szőlő	a							
Bianca		a							
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cserszegi fűszeres		a							
Csillám		a							
Ezerfürtű			e						
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler	a							
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai		e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljű		e						
Jubileum 75			e						
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz		e						
Karát		a							
Kerner			e						
Kiráyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Korai piros veltelini	Kis veltelini, Piros malvazia, Eper szőlő, Früroter Velteliner, Velteliner rouge précoce, Malvasia rossa, Crvena Babovina, Veltlinske cervené Skoré			i					
Korona			e						
Kövérszőlő	Grasa, Grasa de Cotnari		e						
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa	a							
Kunleány		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Bács-Kiskun megye megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Leányka	Leányszőlő, Mädcentraube, Dievcenska hrozno, Feteasca alba	a							
Mátrai muskotály				i					
Nektár			e						
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Orpheus			e						
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel	a							
Pátria			e						
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka		e						
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Rozália			e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco		e						
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Bács-Kiskun megye megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Viktória gyöngye		a							
Zalagyöngye			e						
Zefír				i					
Zengő			e						
Zenit			e						
Zeus				i					
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Amadeus				i					
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						
Viktor			e						
Aletta			e						
Göcseji Zamos				i					
Heuréka			e						
Gesztus			e						
Refrén			e						
Magyar rizling			e						
Szirén			e						
Rózsakő			e						
Bánáti rizling				i					
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Bács-Kiskun megye megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannűj, Pearl of Csaba		e						
Gyöngyrizling			e						
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj	a							
Kocsis Irma			e	i					
Kunbarát				i					
Lakhegyi mézes				i					
Mézes				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
Szerémi zöld				i					
Vértes csillaga				i					
Villard blanc			e	i					
Palatina	Augusztusi muskotály, Prim		e						
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka			e						
Blauburger		a							
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Duna gyöngye		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale	a							
Kármin			e						
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Bács-Kiskun megye megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Medina	Médea		e						
Merlot			e						
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Rubintos				i					
Turán	Agria		e						
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							
Pannon frankos			e						
Alibernet				i					
Alicante boushet				i					
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						
Kurucvér				i					
Nero			e						
Syrah			e						
Szentlőrinc				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Békés megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler			i					
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Békés megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kövidinka	Steinschiller, a Ruzsica, a Kamena dinka, a Dinka crvena, a Dinka mala, a Dinka rossa			i					
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling			i					
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli			i					
Zalagyöngye				i					
Viktor			e						
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj			i					
Mézes				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale			i					
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka			i					
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu			i					
Turán	Agria			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Arany sárféher	Izsáki, Izsáki sárféher, Fehér dinka, Német dinka, Huszár szőlő			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Bianca				i					
Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldfehér, Báint			i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cirfandli	Piros cirfandli, Késői piros, Cirifai, Zierfahndler, Zierfandler rouge, Zerjavina			i					
Cserszegi fűszeres		a							
Csomorika	Csomor, Szederkényi fehér, Gyüdi fehér			i					
Ezerfürtű				i					
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler			i					
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai	a							
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü	a							
Jubileum 75				i					
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz, Durbancs			i					
Karát				i					
Kéknyelű	Blaustängler			i					
Kerner				i					
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube			i					
Korona				i					
Kövérszőlő	Grasa, Grasa de Cotnari		e						
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa			i					
Kunleány				i					
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Mátrai muskotály				i					
Nektár			e						
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel	a							
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							
Piros veltelíni	Bákor, Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltlinszki rozovij, Veltlinské červené			i					
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka			i					
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling			i					
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli		e						
Rozália				i					
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler	a							
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli		e						
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon			i					
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer		e						
Zalagyöngye				i					
Zefír				i					
Zengő			e						
Zenit			e						
Zéta		a							
Zeus				i					
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Zöld muskotály, Fehérhegyű		e						
Odysseus				i					
Bakator	Bakar rózsza, Piros járdovány, Bakator rouge, Bakatortraube			i					
Viktor				i					
Aletta				i					
Gohér	Guhér, Körteszőlő, Sárga gohér, Török gohér, Zöld gohér		e						
Heuréka				i					
Refrén				i					
Magyar rizling				i					
Aligoté				i					
Bánáti rizling				i					
Bouvier				i					
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábianszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannűj, Pearl of Csaba		e						
Gyöngyrizling				i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj		e						
Jubileumsrebe				i					
Kocsis Irma				i					
Kunbarát				i					
Lakhegyi mézes				i					
Melon				i					
Mézes				i					
Nosztori rizling				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály				i					
Táltos				i					
Úrréti				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka				i					
Blauburger			e						
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Duna gyöngye				i					
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale			i					
Kármin				i					
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu		e						
Medina	Médea		e						
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino cseműj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder		e						
Rubintos				i					
Turán	Agria		e						
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							
Alibernet				i					
Alicante boushet				i					
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						
Magyar frankos				i					
Nero			e						
Titán				i					
Gamay noir				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Csongrád megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Arany sárfelhér	Izsáki sárfelhér, Fehér dinka, Német dinka, Huszár szőlő			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Csongrád megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Bianca		a							
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Klätner, Ronci bilé	a							
Cserszegi fűszeres		a							
Ezerfürtű				i					
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler		e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljű			i					
Jubileum 75				i					
Karát				i					
Kövidinka	Steinschiller, a Ruzsica, a Kamena dinka, a Dinka crvena, a Dinka mala, a Dinka rossa	a							
Kunleány		a							
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Ottonel.	a							
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka			i					
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke			i					
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Csongrád megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Zalagyöngye		a							
Zefír				i					
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						
Viktor			e	i					
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj		e						
Lakhegyi mézes				i					
Mézes				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka			e						
Blauburger				i					
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale	a							
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Csongrád megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu		e						
Medina	Médea			i					
Merlot			e						
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Fejér megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca				i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cserszegi fűszeres		a							
Csillám				i					
Ezerfürtű				i					
Ezerjó	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler	a							
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai			i					
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü	a							
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lammerschwantz, Durbancs		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Fejér megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Karát	Kecskemét 6		e						
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädhentraube	a							
Leányka	Leányszőlő, Mädhentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba	a							
Mátrai muskotály				i					
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel	a							
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler	a							
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin červené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Viktória gyöngye			e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Fejér megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Zalagyöngye			e						
Zefír			e						
Zengő			e						
Zenit		a							
Zeus				i					
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlínské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj	a							
Lakhegyi mézes				i					
Mézes				i					
Pintes				i					
Vértes csillaga				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu	a							
Merlot		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Fejér megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Turán	Agria	a							
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Győr-Moson-Sopron megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca				i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cserszegi fűszeres			e						
Ezerfürtű				i					
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler			i					
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai		e						
Kiráyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädhentraube	a							
Korai piros veltelini			e						
Leányka	Leányszőlő, Mädhentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Győr-Moson-Sopron megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel			i					
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj		e						
Piros veltelíni	Bákor, Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltinszki rozovij, Veltlinské červené		e						
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d’Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler		e						
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin červené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Zalagyöngye				i					
Zefir				i					
Zenit		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Győr-Moson-Sopron megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannűj, Pearl of Csaba			i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisűj rannűj		e						
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Blauburger			e						
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu			i					
Medina	Médea			i					
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Rubintos				i					
Turán	Agria		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Győr-Moson-Sopron megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							
Syrah	Shiraz, Marsanne noir, Serine noir, Blauer Syrah, Sirac		e						
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						
Nero			e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Hajdú-Bihar megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca			e						
Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldfehér			i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé		e						
Cserszegi fűszeres		a							
Ezerfürtű			e						
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler		e						
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai			i					
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljű			i					
Jubileum 75			e						
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz, Durbancs		e						
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Hajdú-Bihar megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa			i					
Leányka	Leányszőlő, Mädhenttraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba			i					
<i>Mátrai muskotály</i>									
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling		e						
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel		e						
Piros veltelíni	Bákor, Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltlinszki rozovij, Veltlinské červené			i					
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka			i					
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling			i					
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli		e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler			i					
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon			i					
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke		e						
Tramini	Roter traminer, Tramin červené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Hajdú-Bihar megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Zalagyöngye				i					
Zefír				i					
Zenit			e						
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű			i					
Odysseus				i					
Magyar rizling				i					
Bánáti rizling				i					
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannűj, Pearl of Csaba		e						
Gyöngyrizling				i					
Goldburger				i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj		e						
Kocsis Irma				i					
Melon				i					
Mézes				i					
Nosztori rizling				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
Szerémi zöld				i					
Vértes csillaga				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Hajdú-Bihar megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Blauburger				i					
Cabernet sauvignon				i					
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale		e						
Kármin				i					
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka		e						
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Porthogese, Portugieser, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu			i					
Medina	Médea		e						
Merlot				i					
Rubintos				i					
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe		e						
Nero			e						
Szentlőrinc				i					
Titán				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Heves megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca		a							
Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldfehér, Bálint			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Heves megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Klätwerner, Ronci bílé	a							
Cserszegi fűszeres		a							
Ezerfürtű			e						
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler			i					
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai			i					
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljű	a							
Jubileum 75				i					
Karát				i					
Kerner				i					
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Korai piros veltelini	Kis veltelini, Piros malvazia, Eper szőlő, Frühroter Velteliner, Velteliner rouge précoce, Malvasia rossa, Crvena Babovina, Veltinske cervené Skoré			i					
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa			i					
Kunleány			e						
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba	a							
Mátrai muskotály				i					
Nektár				i					
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Otonel muskotály	Muscat Otonel, Muskat Otonel, Misket Otonel	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Heves megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							
Piros veltelíni	Bákor, Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltlinszki rozovij, Veltlinské cervené			i					
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka			i					
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli		e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler		e						
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon			i					
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Viktória gyöngye				i					
Zalagyöngye			e						
Zefír				i					
Zengő			e						
Zenit		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Heves megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Zéta				i					
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű		e						
Viktor				i					
Aletta				i					
Gohér	Guhér, Körteszőlő, Sárga gohér, Török gohér, Zöld gohér			i					
Göcseji Zamos				i					
Heuréka				i					
Gesztus				i					
Refrén				i					
Magyar rizling				i					
Aligoté				i					
Bánáti rizling				i					
Bacchus			e						
Blauer Sylvaner			e						
Bouvier				i					
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábianszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj, Pearl of Csaba		e						
Ehrenfelser				i					
Gyöngyrizling				i					
Goldburger				i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztüj rannüj		e						
Jubileumsrebe				i					
Kocsis Irma				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Heves megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kunbarát				i					
Lakhegyi mézes				i					
Melon				i					
Mézes			e	i					
Muscadelle				i					
Nosztori rizling				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
Táltos				i					
Vértes csillaga				i					
Viognier			e						
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka		a							
Blauburger		a							
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Duna gyöngye				i					
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale	a							
Kármin				i					
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékmedoc	Medoc noir, Mornen noir	a							
Kékoportó	Kék oprotó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu	a							
Medina	Médea		e						
Merlot		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Heves megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Rubintos				i					
Turán	Agria	a							
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							
Syrah	Shiraz, Marsanne noir, Serine noir, Blauer Syrah, Sirac		e						
Alibernet				i					
Alicante boushet				i					
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						
Magyar frankos				i					
Nero			e						
Prokupac				i					
Titán				i					
Tizián				i					
Vranac				i					
Gamay noir				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Komárom-Esztergom megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Komárom-Esztergom megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Klätner, Ronci bilé	a							
Cserszegi fűszeres		a							
Ezerfürtű				i					
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler	a							
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljű	a							
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba	a							
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Otonel muskotály	Muscat Otonel, Muskat Otonel, Misket Otonel	a							
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Zalagyöngye				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Komárom-Esztergom megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Zengő				i					
Zenit			e						
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű			i					
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannűj, Pearl of Csaba			i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj	a							
Vértes csillaga				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran			i					
Cabernet sauvignon		a							
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Nógrád megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca				i					
Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldfehér			i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cserszegi fűszeres			e						
Ezerfürtű				i					
Ezerjó	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler			i					
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai			i					
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljű	a							
Jubileum 75				i					
Karát				i					
Kiráyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube		e						
Kunleány				i					
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba	a							
Mátrai muskotály				i					
Nektár				i					
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Nógrád megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling		e						
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli		e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler		e						
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon			i					
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Zalagyöngye				i					
Zefír				i					
Zengő			e						
Zenit			e						
Zéta				i					
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű		e						
Viktor				i					
Aletta				i					
Heuréka				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Nógrád megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Refrén				i					
Magyar rizling				i					
Bánáti rizling				i					
Bouvier				i					
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj, Pearl of Csaba		e						
Gyöngyrizling				i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztüj rannüj		e						
Kocsis Irma				i					
Kunbarát				i					
Lakhegyi mézes				i					
Mézes				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka				i					
Blauburger			e						
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale			i					
Kármin				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Nógrád megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu			i					
Medina	Médea			i					
Merlot			e						
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder		e						
Rubintos				i					
Turán	Agria		e						
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe		e						
Nero			e						
Titán				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Pest megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Arany sárfehér	Izsáki, Izsáki sárfehér, Fehér dinka, Német dinka, Huszár szőlő	a							
Bianca		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Pest megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Klätner, Ronci bílé	a							
Cirfandli	Piros cirfandli, Késői piros, Cirifai, Zierfandler, Zierfandler rouge, Zerjavina			i					
Cserszegi fűszeres		a							
Csillám		a							
Ezerfürtű			e						
Ezerjó	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifer	a							
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai		e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljű		e						
Jubileum 75			e						
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz, Durbancs		e						
Karát		a							
Kerner			e						
Kiráyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Korai piros veltelini	Kis veltelini, Piros malvazia, Eper szőlő, Frühroter Velteliner, Velteliner rouge précoce, Malvasia rossa, Crvena Babovina, Veltlinske cervené Skoré			i					
Korona			e						
Kövérszőlő	Grasa, Grasa de Cotnari		e						
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa	a							
Kunleány		a							
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Pest megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Mátrai muskotály				i					
Nektár			e						
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel	a							
Pátia			e						
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka		e						
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Rozália			e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler	a							
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon		e						
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Pest megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Viktória gyöngye		a							
Zalagyöngye			e						
Zefír			e						
Zengő			e						
Zenit			e						
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlínské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Amadeus			e						
Odysseus			e						
Aletta			e						
Heuréka			e						
Gesztus			e						
Refrén			e						
Magyar rizling			e						
Szírén			e						
Rózsakő			e						
Bánáti rizling			e						
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannűj, Pearl of Csaba		e						
Gyöngyrizling			e	i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj		e						
Kocsis Irma			e	i					
Kunbarát				i					
Lakhegyi mézes				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Pest megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Mézes				i					
Pintes				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
Vértes csillaga				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka			e						
Blauburger		a							
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Duna gyöngye		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale	a							
Kármin			e						
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka, Magyarországon tévesen Nagyburgundi	a							
Kékoportó	Kék oportó, Oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu	a							
Medina	Médea		e						
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Rubintos			e						
Turán	Agria		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország		Pest megye				A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							
Pannon frankos			e						
Alicante boushet				i					
Kurucvér				i					
Nero			e						
Szentlőrinc				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat hamburgszkij		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország		Somogy megye				A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cserszegi fűszeres			e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü			i					
Jubileum 75				i					
Kerner				i					
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Kunleány				i					
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba			i					
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Somogy megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Ottonel	a							
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj		e						
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler	a							
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon			i					
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Zalagyöngye				i					
Zefír				i					
Zengő				i					
Zenit				i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű		e						
Refrén				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Somogy megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábianszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia			i					
Csabagyöngye	Perla Czapanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj, Pearl of Csaba		e						
Ehrenfelser				i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztüj rannüj		e						
Muscadelle				i					
Oraniensteiner				i					
Pintes				i					
Scheurebe				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka				i					
Blauburger				i					
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale			i					
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu	a							
Merlot		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Somogy megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Szabolcs-Szatmár-Bereg megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Arany sárfehér	Izsáki, Izsáki sárfehér, Fehér dinka, Német dinka, Huszár szőlő			i					
Bianca			e						
Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldfehér, Bálint			i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé		e						
Cserszegi fűszeres			e						
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler		e						
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai	a							
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü	a							
Jubileum 75				i					
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz, Durbancs			i					
Kéknyelű	Blaustängler			i					
Kerner				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Szabolcs-Szatmár-Bereg megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädhentraube	a							
Korona				i					
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa		e						
Leányka	Leányszőlő, Mädhentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba			i					
Nektár				i					
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling			i					
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Ottonel			i					
Piros veltelíni	Bákor, Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltlinszki rozovij, Veltlinské cervené		e						
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka			i					
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling			i					
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli		e						
Rozália				i					
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler			i					
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Szabolcs-Szatmár-Bereg megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Tramini	Roter traminer, Tramin červené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer			i					
Zalagyöngye		a							
Zefír				i					
Zengő				i					
Zenit			e						
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű		e						
Bakator	Bakar rózsza, Piros járdovány, Bakator rouge, Bakatortraube			i					
Gohér	Guhér, Körteszőlő, Sárga gohér, Török gohér, Zöld gohér		e						
Magyar rizling				i					
Rózsakő				i					
Bánáti rizling				i					
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábianszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Gyöngyrizling				i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj		e						
Kunbarát				i					
Melon				i					
Mézes				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
Táltos				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Szabolcs-Szatmár-Bereg megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Blauburger				i					
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran		e						
Cabernet sauvignon			e						
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale		e						
Kármin				i					
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu			i					
Merlot			e						
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder			i					
Rubintos				i					
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe		e						
Alibernet				i					
Kurucvér				i					
Szentlőrinc				i					
Titán				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Jász-Nagykun-Szolnok megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Arany sárféher	Izsáki, Izsáki sárféher, Fehér dinka, Német dinka, Huszár szőlő	a							
Bianca		a							
Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldféher, Bálint		e						
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cserszegi fűszeres		a							
Csillám		a							
Csomorika	Csomor, Szederkényi fehér, Gyüdi fehér			i					
Ezerfürtű			e						
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler	a							
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai		e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü		e						
Jubileum 75			e						
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz, Durbancs		e						
Karát		a							
Kéknyelű	Blaustängler		e						
Kerner			e						
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Korona			e						
Kövérszőlő	Grasa, Grasa de Cotnari		e						
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa	a							
Kunleány		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Jász-Nagykun-Szolnok megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Leányka	Leányszőlő, Mädcentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba	a							
Mátrai muskotály				i					
Nektár			e						
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel	a							
Pátria			e						
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							
Piros veltelíni	Bákor, Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltlinszki rozovij, Veltlinské červené			i					
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka		e						
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Rozália			e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco		e						
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Jász-Nagykun-Szolnok megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Viktória gyöngye		a							
Zalagyöngye			e						
Zengő			e						
Zenit			e						
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Bakator	Bakar rózsza, Piros járdovány, Bakator rouge, Bakatortraube			i					
Viktor			e						
Aletta			e						
Gohér	Guhér, Körteszőlő, Sárga gohér, Török gohér, Zöld gohér			i					
Göcseji zamatos			e						
Heuréka			e						
Gesztus			e						
Refrén			e						
Magyar rizling			e						
Szirén			e						
Rózsakő			e						
Bánáti rizling			e						
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Jász-Nagykun-Szolnok megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábianszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj, Pearl of Csaba		e						
Gyöngyrizling			e						
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztüj rannüj		e						
Kocsis Irma			e	i					
Kunbarát				i					
Lakhegyi mézes				i					
Mézes				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
Táltos				i					
Vértés csillaga				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka			e						
Blauburger		a							
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Duna gyöngye		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale	a							
Kármin			e						
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Jász-Nagykun-Szolnok megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu		e						
Medina	Médea		e						
Merlot			e						
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Rubintos			e						
Turán	Agria		e						
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							
Pannon frankos			e						
Alibernet				i					
Alicante boushet				i					
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						
Kurucvér				i					
Magyar frankos				i					
Nero			e						
Prokupac				i					
Szentlőrinc				i					
Titán				i					
Tizián				i					
Vranac				i					
Gamay noir				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat hamburgszkij		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Tolna megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca				i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Klätwerner, Ronci bílé	a							
Cserszegi fűszeres			e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszeleveljű		e						
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regală, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa			i					
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba		e						
Mátrai muskotály				i					
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Otonel muskotály	Muscat Otonel, Muskat Otonel, Misket Otonel		e						
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli		e						
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjón, Sauvignon bijeli	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Tolna megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervený, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Zalagyöngye				i					
Zengő				i					
Zenit		a							
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Bánáti rizling				i					
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia			i					
Gyöngyrizling				i					
Goldburger									
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj	a							
Mézes				i					
Zöld szagos	Zöld muskotály			i					
Piros szlanka				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka			e						
Blauburger			e						
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Tolna megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu		e						
Medina	Médea			i					
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Turán	Agria			i					
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe		e						
Syrah	Shiraz, Marsanne noir, Serine noir, Blauer Syrah, Sirac		e						
Alibernet			e						
Alicante boushet			e						
Blauer Frühburgunder			e						
Domina			e						
Kurucvér				i					
Magyar frankos				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburszkij			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Vas megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca				i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Klätwerner, Ronci bílé	a							
Cserszegi fűszeres		a							
Ezerfürtű			e						
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai		e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszeleveljű		e						
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Korona			e						
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba		e						
Nektár			e						
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Otonel muskotály	Muscat Otonel, Muskat Otonel, Misket Otonel	a							
Pátia			e						
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj		e						
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Rozália			e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Vas megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zlty, Moscato bianco, Weiler		e						
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon		e						
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin červené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer		e						
Zalagyöngye				i					
Zefír				i					
Zengő			e						
Zenit		a							
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábianszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia			i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztűj rannűj		e						
Pintes			e						
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Blauburger			e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Vas megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu		e						
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Syrah			e						
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Veszprém megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca				i					
Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldfehér, Bálint	a							
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Veszprém megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Cirfandli	Piros cirfandli, Késői piros, Cirifai, Zierfahndler, Zierfandler rouge, Zerjavina			i					
Cserszegi fűszeres		a							
Csillám				i					
Csomorika	Csomor, Szederkényi fehér, Gyüdi fehér			i					
Ezerfürtű				i					
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler			i					
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavina Mosler, Furmint bianco, Sipon, Szalai	a							
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü	a							
Jubileum 75				i					
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz, Durbancs	a							
Karát			e						
Kéknyelű	Blaustängler	a							
Kerner				i					
Kiráyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube		e						
Korai piros veltelini	Kis veltelini, Piros malvazia, Eper szőlő, Frühroter Velteliner, Velteliner rouge précoce, Malvasia rossa, Crvena Babovina, Veltlinske cervené Skoré			i					
Korona			e						
Kövérszőlő	Grasa, Grasa de Cotnari		e						
Kövidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa			i					
Kunleány				i					
Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba			i					
Mátrai muskotály				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Veszprém megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Nektár		a							
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Ottonel	a							
Pátia			e						
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj	a							
Piros veltelíni	Bákor, Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltlinszki rozovij, Veltlinské červené			i					
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka			i					
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Rozália			e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler	a							
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon			i					
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Veszprém megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Tramini	Roter traminer, Tramin červené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Viktória gyöngye				i					
Zalagyöngye				i					
Zefír			e						
Zengő				i					
Zenit		a							
Zeus			e						
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű	a							
Amadeus				i					
Odysseus				i					
Bakator	Bakar rózsza, Piros járdovány, Bakator rouge, Bakatortraube		e						
Gohér	Guhér, Körteszőlő, Sárga gohér, Török gohér, Zöld gohér			i					
Göcseji zamatos				i					
Heuréka				i					
Gesztus				i					
Refrén				i					
Magyar rizling				i					
Aligoté				i					
Rózsakő			e						
Vulcanus			e						
Bánáti rizling				i					
Bacchus			e						
Blauer Sylvaner			e						
Bouvier				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Veszprém megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj, Pearl of Csaba			i					
Jádorvány				i					
Gyöngyrizling				i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztüj rannüj		e						
Kocsis Irma				i					
Lakhegyi mézes				i					
Mézes				i					
Muscadelle				i					
Nosztori rizling				i					
Pintes				i					
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
Sárféher			e						
Scheurebe				i					
Táltos				i					
Úrréti				i					
Vértés csillaga				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka				i					
Blauburger				i					
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Veszprém megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kármin				i					
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu	a							
Medina	Médea			i					
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Turán	Agria			i					
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe	a							
Syrah	Shiraz, Marsanne noir, Serine noir, Blauer Syrah, Sirac		e						
Kurucvér				i					
Nero			e						
Titán				i					
Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij			i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Zala megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>									
Bianca				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Zala megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldfehér, Bálint			i					
Chardonnay	Chardonnay blanc, Pinot blanc Chardonnay, Kereklevelű, Morillon blanc, Weisser Kläwner, Ronci bilé	a							
Cirfandli	Piros cirfandli, Késői piros, Cirifai, Zierfahndler, Zierfandler rouge, Zerjavina			i					
Cserszegi fűszeres		a							
Csillám				i					
Csomorika	Csomor, Szederkényi fehér, Gyüdi fehér			i					
Ezerfürtű			e						
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler			i					
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavac bijeli, Mosler, Furmint bianco		e						
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü		e						
Jubileum 75				i					
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz			i					
Karát				i					
Kéknyelű	Blaustängler			i					
Kerner				i					
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal, Königliche Mädchentraube	a							
Korai piros veltelini	Kis veltelini, Piros malvazia, Eper szőlő, Frühroter Velteliner, Velteliner rouge précoce, Malvasia rossa, Crvena Babovina, Veltlinske červené Skoré			i					
Korona				i					
Kövérszőlő	Grasa, Grasa de Cotnari		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Zala megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kővidinka	Steinschiller, Ruzsica, Kamena dinka, Dinka crvena, Dinka mala, Dinka rossa		e						
Kunleány				i					
Leányka	Leányszőlő, Mädhentraube, Dievcenska hrozno, Feteasca alba		e						
Mátrai muskotály				i					
Nektár			e						
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling, Italian Riesling	a							
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel	a							
Pátia			e						
Pinot blanc	Kisburgundi, Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Weisser Klevner, Pinot bianco, Pinot beluj		e						
Piros veltelíni	Bákor, Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltlinszki rozovij, Veltlinské červené			i					
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér, Cétényi Kadarka, Fehér kadarka			i					
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d'Rhia, Johannisberger, Fehér rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling	a							
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli	a							
Rozália			e						
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélűj, Muskat weisser, Muscat zltý, Moscato bianco, Weiler		e						

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Zala megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli	a							
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon		e						
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Szürke klevner, Pinot grigio, Brauer Klevner, Burgundi szürke	a							
Tramini	Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer	a							
Viktória gyöngye				i					
Zalagyöngye				i					
Zefír				i					
Zengő			e						
Zenit			e						
Zéta				i					
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánske zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni			i					
Zöld veltelini	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegyű		e						
Amadeus				i					
Odysseus				i					
Gohér	Guhér, Körteszőlő, Sárga gohér, Török gohér, Zöld gohér			i					
Göcseji zamatos				i					
Aligoté				i					
Rózsakő				i					
Vulcanus			e						
Bánáti rizling				i					
Bacchus			e						
Blauer Silvaner			e						
Bouvier				i					

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Zala megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia		e						
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj, Pearl of Csaba			i					
Ehrenfelser				i					
Gyöngyrizling				i					
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztüj rannüj		e						
Kocsis Irma				i					
Kunbarát				i					
Lakhegyi mézes				i					
Mézes				i					
Muscadelle				i					
Pintes			e						
Piros szlanka				i					
Pölöskei muskotály			e						
Sárféher				i					
Scheurebe				i					
Szerémi zöld				i					
Táltos				i					
Úrréti				i					
Vértes csillaga				i					
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>									
Bíbor kadarka				i					
Blauburger				i					
Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran	a							
Cabernet sauvignon		a							

Borszőlő-fajták osztályozása									
Magyarország	Zala megye					A közlés időpontja: 2004.			
Fajta		Osztályozás				Egyéb felhasználás			
Név	Hasonnév	Ajánlott	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
Kadarka	Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale			i					
Kármin	Miklóstelepi 22			i					
Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka	a							
Kékmedoc	Medoc noir, Mornen noir			i					
Kékoportó	Kék oportó, Portugizer, Blauer Portugieser, Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu		e						
Medina	Médea			i					
Merlot		a							
Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék klévner, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Blauer Klewner, Pino csernűj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir, Spätburgunder	a							
Rubintos				i					
Turán	Agria			i					
Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe		e						
Syrah			e						
Alibernet				i					
Alicante boushet				i					
Kurucvér				i					
Nero			e						
Titán				i					

2. számú melléklet
a 104/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Szőlőfajta kísérletek összehasonlító fajtáinak jegyzéke

Szőlő fajtacsoport	Választék szerkezete	Összehasonlító fajta
1. Fehérbor-szőlő	1.1. vinifera fajták	Arany sárfehér, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Traminer, Zenit, Zöld veltelini
	1.2. rezisztens fajták	Bianca, Csillám, Kunleány, Zala-gyöngye
2. Vörösborszőlő	1.1. vinifera fajták	Biborkadarka, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Turán, Zweigelt
	1.2. rezisztens fajták	Duna gyöngye, Medina
3. Csemege-szőlő	1.1. vinifera fajták	Afuz Ali, Anita, Attila, Cardinal, Csaba gyöngye, Favorit, Fehér chasselas, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Itália, Mathiasz Jánosné muskotály, Pannónia kincse, Píros chasselas, Téli muskotály
	1.2. rezisztens fajták	Nero, Palatina, Pölöskei muskotály, Teréz
4. Alanyszőlő		Teleki 5 C, Teleki-Kober 5BB, Teleki-Fuhr S.O.4, Fercal

3. számú melléklet
a 104/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

Borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásához szükséges termesztési alkalmasságának vizsgálati módszere

A kísérlet célja, hogy a termőtájban (közigazgatási egység) végzett termesztés-alkalmassági vizsgálatokkal megteremtse a szőlőfajták osztályba sorolásának objektív lehetőségét. A kísérletek a céloknak akkor felelnek meg, ha biztosítják az eredmények összehasonlíthatóságát (legalább adott termőtájon belül) és a kísérleti célra megfelelő mennyiségű termés betakarítását.

I. Kísérleti ültetvények létesítése

1. Általános feltételek:

A megalapozott véleményhez, egyazon „vizsgálatba vont” fajta esetében, a termőtájon (közigazgatási egység) belül, a szőlőkultúra méretétől függően 1–3, azonos módon beállított kísérletre van szükség. Tájéksérleti ültetvényt létesíteni csak a szőlő termőhelyi kataszterben I–II/1–2 osztályú minősítéssel regisztrált területeken lehet. A területeket úgy kell kiválasztani, hogy éghajlat és fekvés tekintetében az adott termőtájat messzemenően reprezen-

tálja. A telepítőnek a kiválasztott területre rendelkeznie kell „Talaj-alkalmassági és alaptrágyázási” szakvéleménnyel. A létesítendő fajtakísérleti ültetvény fajtaként (vizsgálatba vont fajta) legalább 0,5 ha-os legyen.

2. Telepítési rendszer:

A kísérletbe vont szőlő tenyésztési területének és az alkalmazott töke-művelésmódnak egy adott termőtájon belül közel azonosnak kell lennie. Az alkalmazott tökeformát a vizsgálatba vont, illetve az összehasonlító fajta igényeinek megfelelően kell megválasztani. Hektáronkénti tőkeszám 3334–5000 tő/ha.

Alkalmazható töke-művelésmódok:

- középmagas kordon;
- ernyő-, illetve Guyot-művelés;
- Moser, illetve Sylvoz kordon;
- egyes függő (az Alföldi termőtáj borvidékein).

3. Összehasonlító fajta:

A vizsgálatokba vont fajta termesztés-alkalmassági vizsgálatához a fajtakísérleti ültetvény 20%-át kitevő nagyságrendben, összehasonlító fajtát is telepíteni kell, a vizsgálatba vont fajttal azonos feltételek mellett úgy, hogy a kísérleti fajtának az összehasonlító fajttal egyik oldalon érintkezzen.

Több kísérleti fajta egyidejű telepítése esetén a kísérleti és összehasonlító fajtákról elrendezési vázrajzot kell készíteni. Összehasonlító fajta (fajták) céljára az adott termőtáj területén nagyobb mértékben elterjedt, a vizsgálatba vont fajta várható szőlőtermesztési és borászati értékéhez legközelebb álló fajtát (fajtákat) kell kiválasztani.

4. Szaporítóanyag biztosítása:

Telepítésre igazolt származású, ellenőrzött, lehetőleg tesztelten vírusmentes szaporítóanyag használható fel.

A szaporítóanyag minőségének meg kell felelni a 90/1997. (XI. 28.) FM rendelet 6. számú mellékletében leírt követelményeknek.

5. Telepítés előkészítés, telepítés:

Amennyiben a területen az ültetvény létesítését megelőzően meliorációs beavatkozásra van szükség, azt a vonatkozó előírásoknak megfelelően elkészített meliorációs terv alapján kell elvégezni.

A telepítés előtti alaptrágyázásnál a „Talaj-alkalmassági és alaptrágyázási” szakvélemény javaslatai alapján kell eljárni. A leendő kísérleti ültetvény növényállománya kiegyenlített legyen.

6. Telepítések ápolása termőkorig, támrendszer építés:

A töke-művelésmódra jellemző termőalapok a telepítést követő 4. év végére teljes mértékben kialakíthatók legyenek. A támrendszer építést ezért úgy kell ütemezni, hogy a szőlőnövények nevelését, a termőfelület kialakítását mielőbb lehetővé tegyék.

A kiválasztott művelési rendszernek megfelelő támbere rendezést úgy kell megépíteni, hogy a funkcióját az ültetvény teljes élettartama alatt képes legyen ellátni.

A fiatal ültetvény éves ápolásánál fokozott gondossággal kell eljárni. Az évente esetlegesen felmerülő tökehiányokat fajtaazonos szaporítóanyaggal pótolni kell. A sorok közök gyommentességét a teljes vegetációs idő alatt mechanikai műveléssel (kultivátorozás) biztosítani kell. A mély termőréteg kialakítása és a csapadék jobb megtartása érdekében ősszel egy mélyebb művelést is végezni kell.

A soralkak gyommentesen tartása az integrált szőlőtermesztés elveinek megfelelően történik.

A növényvédelmet az integrált növényvédelmi technológia elveinek megfelelően kell elvégezni már a nem termő korban is.

A fiatalok ültetvényeken a metszést és a zöldmunkákat a kiválasztott töke-művelésmódnak megfelelően, megkülönböztetett gondossággal kell elvégezni úgy, hogy azok 5. éves korukra termőképeseek lehessenek és a fajtaértékelés kezdetét vehesse.

II. A kísérleti ültetvények termőkorú ápolása

Az egyes technológiai elemeknél a Nemzeti Agrár-környezetvédelmi Program előírásai az irányadók. A tőkénkénti rügyterhelést a vizsgálatba vont fajta sajátosságainak megfelelően, a tenyészterület figyelembevételével kell megállapítani. Ugyanazt a rügyterhelést kell alkalmazni az összehasonlító fajta esetében is. Az összehasonlíthatóság miatt egyazon vizsgálatba vont fajta minden kísérletében azonos vagy közel azonos terhelést kell alkalmazni. Az ültetvényekkel szemben elvárható a vékony, szellős, 40–50 cm-nél nem szélesebb lombfal biztosítása. A kísérleti parcellák szüretét minden esetben kézzel kell elvégezni. A szüret időpontját a kísérlet jellege határozza meg.

III. A fajtakísérlet keretében vizsgált paraméterek

1. Fenológiai megfigyelések:

- a fakadás kezdete;
- a virágzás kezdete;
- a virágzás vége;
- a kötődés mértéke (szöveges feljegyzés a fűrttisztulás után);
- a zsendülés kezdete.

2. Szüreti adatok:

- a szüret időpontja;
- a fűrttermés mennyisége (kg/m^2);
- a must cukortartalma (magyar mustfokban és g/l-ben megadva, szabvány szerinti módszerrel meghatározva);
- a must titrálható savtartalma (g/l);
- rothadási százalék (becsült érték).

3. Egyéb adat-felvételezések:

- Viszonylagos fagyűrűs (fagykáros években ismétlésenként 10 db vessző rügyeinek átvágásával megállapított, a főrügyekre megállapított %-os érték);
- a tőkék egészségi állapotára, a betegségekkel, kártevőkkel szembeni érzékenységre vonatkozó szöveges feljegyzések.

A szüreti paramétereket vizsgálatba vont, illetve összehasonlító fajtánként külön-külön, kísérleti szüret keretében határozzuk meg. Mezővinifikációs borkészítésre fajtánként 2×500 kg szőlőt kell külön-külön szüretelni és feldolgozni.

IV. Borkészítési eljárás meghatározása

A borkészítési eljárást az első szüretet megelőzően kell rögzíteni, és lehetőség szerint, a kísérlet teljes időtartama alatt azonosan kell végezni.

A borok második fejtése után kell a szükséges analitikai vizsgálatokat elvégezni:

- alkoholtartalom,
- összes extrakt,
- cukor,
- cukormentes extrakt,
- titrálható sav,
- illósav,
- szabad- és összes SO_2 ,
- összes polifenoltartalom,
- pH-érték,
- vörösborknál továbbá
- színintenzitás ($\text{E}_{420 \text{ nm}} + \text{E}_{520 \text{ nm}}$),
- színárnyalat ($\text{E}_{420 \text{ nm}}/\text{E}_{520 \text{ nm}}$),
- antocianin tartalom,
- leukoantocianin tartalom,
- rezveratrol tartalom,
- diglükozid tartalom.

Érzékszervi bírálat: 100 pontos rendszer szabályai szerint.

III. rész HATÁROZATOK

A Kormány határozatai

A Kormány 1053/2004. (VI. 3.) Korm. határozata

az elektronikus közigazgatási ügyintézés és kapcsolódó szolgáltatások megvalósításával összefüggő feladatokról

A Kormány az elektronikus közigazgatási ügyintézés és a kapcsolódó szolgáltatások egységes informatikai szempontú biztosítása, valamint a szolgáltató állam és az elektronikus kormányzat költséghatékony megvalósítása érdekében az alábbi határozatot hozza:

Kormány

1. felkéri a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszterét, hogy az elektronikus közigazgatási ügyintézés központi rendszerének működtetéséhez kapcsolódó informatikai szolgáltatások, illetve a kormányzati portál és az elektronikus kormányzati gerinchálózat üzemeltetésére, illetőleg az egyes rendszerek a központi rendszerhez kapcsolhatóságának, szolgáltatási minőségének vizsgálatára, közbeszerzés alapján kiválasztott gazdálkodó szervezettel öt éves időtartamra kössön megállapodást. A kiválasztott gazdálkodó szervezet az elektronikus közigazgatási ügyintézés, illetve elektronikus közigazgatási szolgáltatást nyújtó közigazgatási szervekkel szolgáltatói megállapodást köt.

Felelős: Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

Határidő: első alkalommal 2004. december 31-ig, azt követően 5 évente

2. felhívja az érintett tárcákat, hogy az elektronikus tájékoztató szolgáltatásokat a Kormányzati Informatikai Egyeztető Tárcaközi Bizottság ajánlásaiban foglalt formai, szerkesztési és tartalmi javaslatokra tekintettel, illetőleg az illetékes ágazati miniszter által az elektronikus kommunikációs csatornák igénybevételével, használatával kapcsolatosan meghatározott egyedi követelmények figyelembevételével alakítsák ki.

Felelős: érintett tárcák

Határidő: folyamatos

A miniszterelnök helyett:

Kiss Péter s. k.,
a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

A Kormány 1054/2004. (VI. 3.) Korm. határozata

a kormányzati informatika fejlesztésének koordinálásával kapcsolatos egyes feladatokról

1. A Kormány – a szolgáltató állam kiépítésének meggyorsítása, az állampolgárbarát közigazgatás megvalósítása, az informatika eredményeinek a kormányzati munkába illesztése érdekében – a jelen határozatban foglaltak szerint állapítja meg a Kormányzati Informatikai Egyeztető Tárcaközi Bizottság (a továbbiakban: KIETB), valamint az Elektronikus Kormányzat Operatív Bizottság (a továbbiakban: EKOB) összetételét és feladatait.

2. a) A minisztériumokban a kormányzati informatikának az illető ágazatra kiterjedő koordinációjával, az általa irányított, illetőleg felügyelt szervek és intézmények közös kormányzati informatikai stratégiájának kidolgozásával, aktualizálásával, annak éves lebontásával és végrehajtásának felügyeletével miniszter vagy államtitkár közvetlen alárendeltségébe tartozó személyt kell megbízni, és biztosítani kell ezen feladatok ellátásához szükséges erőforrásokat;

b) a fejezeti jogkörű, illetve más központi közigazgatási szerveknél a szerv kormányzati informatikai stratégiájának kidolgozásával, aktualizálásával, annak éves lebontásával és végrehajtásának felügyeletével a vezető közvetlen alárendeltségébe tartozó informatikai vezetőt kell megbízni, és biztosítani kell ezen feladatok ellátásához szükséges erőforrásokat.

Felelős: miniszterek
országos hatáskörű szervek vezetői

Határidő: kijelölésre, ahol még nem történt meg,
2004. június 15.
források biztosítására minden évben az
elemi költségvetés elfogadása

3. Meg kell valósítani a területi államigazgatási informatika stratégiai tervezését, biztosítva ezen terveknek az eKormányzat 2005 Elektronikus Kormányzat Stratégia és Programtervvel való összhangját. Ezzel párhuzamosan erősíteni szükséges a területi államigazgatási informatika koordinációját, meg kell szervezni ennek országos szintű összehangolását és a kormányzati informatikai koordinációhoz való kapcsolódását, a megyei közigazgatási hivatalok és a Magyar Államkincstár területi szerveinek közreműködésével.

Felelős: belügyminiszter
Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter
informatikai és hírközlési miniszter
pénzügyminiszter

Határidő: 2004. június 30.

4. A Kormányzati Informatikai Egyeztető Tárcaközi Bizottság, mely a kormányzati informatika vonatkozásában az Informatikai Tárcaközi Bizottság (ITB) jogutódja:

a) figyelemmel kíséri a kormányzati munka és a hozzá kapcsolódó informatikai szakterület fejlesztését, fejlődését, közreműködik a kormányzati döntések megalapozásában, javaslatot tesz a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter felé az államigazgatás korszerűsítéséhez szükséges kormányzati informatikai fejlesztésekkel kapcsolatos kormány-előterjesztésekre;

b) közreműködik a közép- és hosszú távú kormányzati informatikai stratégiai tervek elkészítésében és véleményezi azokat;

c) koordinálja a tárcaközi jelentőségű kormányzati informatikai rendszerek létrehozását, a meglevő rendszerek korszerűsítését, közreműködik kormányzati informatikai alapszolgáltatások meghatározásában, kialakításában, elősegíti szolgáltatásaik széles körű felhasználását, együttműködésük feltételeinek megteremtését, koordinálja oktatásukat;

d) koordinálja a kormányzati informatikával kapcsolatos adatbiztonsági és adatvédelmi követelmények érvényesítését, valamint az informatikai rendszerekhez kapcsolódó egyéb biztonsági kérdések megoldását;

e) érvényesíti a kormányzati érdekeket a kormányzati adatvagyonnal való gazdálkodásban, beleértve az adatvagyon és adatkezelő rendszerek számontartását, a szükséges harmonizációt, az adat- és rendszergazdai felelősségrendszer működését;

f) részt vesz az elektronikus kormányzattal kapcsolatos nemzetközi szervezetek munkájában, véleményezi a kormányzati informatikát érintő informatikai vonatkozású nemzetközi szerződéseket, egyezményeket, megállapodásokat, külön megbízás alapján előkészíti azokat;

g) minta értékű kormányzati informatikai projekteket indít, és figyelemmel kíséri végrehajtásukat;

h) kormányzati informatikai ajánlásokat dolgoz ki, részt vesz a kormányzati informatikát érintő szabványok elveinek kialakításában, kezdeményezi kidolgozásukat;

i) közreműködik a központosított közbeszerzés hatálya alá tartozó informatikai eszközök normatíváinak kialakításában;

j) szakmai vitafórumot biztosít a kormányzati informatika aktuális kérdéseivel kapcsolatban;

k) a kormányzati informatika szabályozási, technológiai, szervezési kérdéseivel kapcsolatosan tájékoztató honlapot működtet.

5. A KIETB elnöke: a kormányzati informatikáért, szolgáltatató államért felelős kormány megbízott.

Tagjai:

a minisztériumok, valamint a más fejezeti jogkörű központi közigazgatási szervek kormányzati informatikának az illető ágazatra kiterjedő koordinációjával megbízott vezetői.

6. A Kormány felkéri az adatvédelmi biztost, a Magyar Tudományos Akadémiát, az Informatikai Vállalkozások Szövetségét, a Magyar Tartalomipari Szövetséget, valamint a Magyar Kereskedelmi és Iparkamarát, hogy delegáljanak képviselőket a KIETB-be.

7. Az EKOB a központi közigazgatás informatikai korszerűsítését segítő, a reformok megvalósítási lépéseit kidolgozó, azok végrehajtását szervező, koordináló, a tapasztalatokat hasznosító testület, mely a közigazgatási szolgáltatások korszerűsítésével kapcsolatos feladatokat összehangoló – a 2124/2003. (VI. 6.) Korm. határozat alapján létrehozott – Koordinációs Bizottság irányítása alatt működik. Az EKOB elnöke közvetlenül a miniszterelnöknek beszámolósi kötelezettséggel tartozik.

8. Az EKOB feladatkörében:

a) a Kormány által az 1126/2003. (XII. 12.) Korm. határozatban elfogadott „eKormányzat 2005 Elektronikus Kormányzat Stratégia és Programtervhez”, valamint az eEurópa 2002 és az eEurópa 2005 akcióprogramokhoz kapcsolódva, az Európai Bizottság közleményében (COM/2001/0140 final) ajánlott, az elektronikus kormányzás keretében, a polgárok és vállalkozások számára nyújtandó tizenkét, illetve nyolc alapvető szolgáltatás mielőbbi megvalósítása érdekében, továbbá az ügykezelés felgyorsítására, szervező-összehangoló feladatokat lát el, biztosítva az erőforrások hatékony felhasználását;

b) elősegíti a közigazgatás informatikai fejlesztésével kapcsolatos javaslatok, tervek, a lakosság magasabb színvonalú közigazgatási ellátását szolgáló kezdeményezések megvalósítását;

c) fórumot biztosít az európai uniós és a hazai, már megvalósult elektronikus kormányzati projektek tapasztalatainak elemzésére, az intézményeknél alkalmazható hatékony megoldások megismerésére, kiválasztására;

d) közreműködik a kormányzat és a közigazgatás egészét vagy jelentős részét érintő közigazgatás-korszerűsítési, informatikai projektek kialakításában, követi és elemzi azok végrehajtását, kezdeményezi a tapasztalatok hasznosítását, a közigazgatási szolgáltatások minőségének javítására ügyfélcharta kidolgozását, szolgáltatási szintek meghatározását;

e) kapcsolatot tartva a közigazgatás és az informatika vezető szakmai műhelyeivel, elősegíti a részükre szóló állami megrendelések összehangolását, gyorsítja közöttük az információcserét, támogatja kísérleti közigazgatási modellek kipróbálását, ügyfélszolgálati rendszerek kialakítását, a közszolgáltató és nagy ügyfélforgalmú szervezetek bevonásával;

f) kezdeményezi meghatározott közigazgatási szolgáltatások színvonalának figyelemmel kísérését, a közigazgatási ügyintézési időmérleg követését;

g) figyelemmel kíséri az országosan egységes ügyfél-tájékoztatási pontok hálózatának, együttműködési rendszerének a kialakítását, működését;

h) javaslatokat dolgoz ki összehangolt közigazgatás-szervezési, informatikai projektek, minta-projektek megvalósítására, ehhez a résztvevők anyagi és szellemi összefogásával projekt-alapot, közös projekt-szervezetet hozhat létre, indokolt esetben kezdeményezheti a kormányzati informatika támogatása fejezeti kezelésű célelőirányzat e célra való igénybevételét;

i) együttműködik a közigazgatási szolgáltatások korszerűsítésére, az információs társadalmi stratégia végrehajtásának elősegítésére létrehozott kormányzati szervezetekkel, egységekkel, testületekkel, különös tekintettel a párhuzamosságok megelőzésére és a munkák összehangolására.

9. Az EKOB elnöke a kormányzati informatikáért, szolgáltató államért felelős kormány megbízott,

társelnökei:

a Belügyminisztérium és az Informatikai és Hírközlési Minisztérium közigazgatási államtitkára,

tagjai:

a következőkben felsorolt szervezetek vezetője (elnöke, főigazgatója): APEH, BM Központi Adatfeldolgozó, Nyilvántartó és Választási Hivatal, Educatio Kht., ESZCSM Engedélyezési és Közigazgatási Hivatala, Foglalkoztatási Hivatal, Földmérési és Távérzékelési Intézet, Közigazgatásszervezési és Közszerzési Hivatal, Határőrség, Közlekedési Főfelügyelet, Központi Szolgáltatási Főigazgatóság, KSH, Magyar Államkincstár, Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatal, Magyar Közigazgatási Intézet, Nemzeti Hírközlési Hatóság, OEP, Országos Környezet- és Vízügyi Főfelügyelőség, Országos Köznevelési Értékelési és Vizsgaközpont, Országos Lakás- és Építészeti Hivatal, ONYF, ORFK, Országos Széchényi Könyvtár, VPOP.

10. A 141/2002. (VI. 28.) Korm. rendelet Függelékében nem említett, de e határozat 9. pontjában szereplő, az EKOB-ba bevonásra kerülő szervezetek nem képezik a kormányzati informatika alanyi körét.

11. A kormányzati informatika operatív feladatain túlmutató kérdésekben a társelnökök egyetértése szükséges az EKOB döntéséhez.

12. A Kormány felkéri az Országos Igazságszolgáltatási Tanács elnökét, hogy az Európai Bizottság által meghatározott elektronizálási feladatok hatékonyabb megvalósítása érdekében delegáljon képviselőt az EKOB-ba.

13. A KIETB és az EKOB ügyrendjét és működési szabályait maga állapítja meg, egyes kérdések megvitatására vagy témák gondozására albizottságokat hozhat létre, munkájába az általa szükségesnek ítélt szervezeteket és személyeket bevonja. Az EKOB vonatkozásában a közigazgatási szolgáltatások korszerűsítésével kapcsolatos feladatokat összehangoló Koordinációs Bizottság a feladattól függően újabb résztvevőket bevonhat.

14. A KIETB és EKOB működését segítő titkársági feladatok ellátásáról, egyéb működési feltételekről a Miniszterelnöki Hivatal Elektronikus Kormányzat Központja gondoskodik.

15. Jelen határozat nem érinti az Információs Társadalom Koordinációs Tárcaközi Bizottságnak (ITKTB) az információs társadalom hazai megvalósításának egészéért viselt felelősségét, és ezzel kapcsolatos jogkörét. A KIETB és az EKOB a tevékenységét az ITKTB-vel összhangban fejti ki.

16. Ez a határozat a közzététele napján lép hatályba, egyidejűleg hatályát veszti az államigazgatás informatikai koordinációjának továbbfejlesztéséről szóló 1066/1999. (VI. 11.) Korm. határozat és a Magyar Információs Társadalom Stratégiájáról és annak végrehajtásáról szóló 1126/2003. (XII. 12.) Korm. határozat 4. pontja.

A miniszterelnök helyett:

Kiss Péter s. k.,

a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

ELŐFIZETÉSI FELHÍVÁS

Kormányrendelet felhatalmazása alapján jelenteti meg a Miniszterelnöki Hivatal a Magyar Közlöny mellékleteként a **HIVATALOS ÉRTESÍTŐT**. A lap hetente, szerdánként, tematikus főrészekben hitelesen közli a legfőbb állami, önkormányzati, társadalmi, gazdasági szervek, illetve szervezetek személyi, szervezeti, igazgatási és képzési, valamint a hírközlési tevékenység (frekvenciagazdálkodás, távközlés, postaügy, informatika) közleményeit, továbbá az üzleti élet híreit. Térítési díj ellenében közzé tesszük a Kincstári Vagyoni Igazgatóság vagyonértékesítési pályázatait, az állami, társadalmi, gazdasági szervezetek, parlamenti pártok, kamarák, helyi önkormányzatok, egyházak, különböző képviseletek közleményeit. Fizetett hirdetésként – akár színes oldalakon is – helyet kaphatnak az Értesítőben a gazdálkodó szervezetek, egyetemek, alapítványok, de magánszemélyek közérdeklődésre számot tartó közlései is.

Őszintén reméljük, hogy a hírek, információk, közlemények egy lapban történő pontos és rendszerezett formában való közreadásával sikerül hatékonyabbá és eredményesebbé tenni előfizetőink tájékozódását a hivatali és üzleti életben. Az érdeklődők számára egyéb hasznos információkat is nyújt a lap.

A lap előfizetésben megrendelhető a Magyar Hivatalos Közlönykiadó 1085 Budapest, Somogyi Béla u. 6. címen, levélcím: 1394 Budapest 62., Pf. 357; faxszám: 318-6668.

2004. évi éves előfizetési díja: 10 764 Ft áfával.

A **HIVATALOS ÉRTESÍTŐ** egyes számai megvásárolhatók a kiadó közlőnyboltjában: 1085 Budapest, Somogyi Béla u. 6. Telefon/fax: 267-2780.

M E G R E N D E L Ő L A P

Megrendelem a **HIVATALOS ÉRTESÍTŐ** című lapot példányban, és kérem a következő címre kézbesíteni:

Megrendelő neve:

címe (város/község, irányítószám):

utca, házszám:

Ügyintéző (telefonszám):

2004. évi előfizetési díj fél évre 5382 Ft áfával ☐

egy évre 10 764 Ft áfával ☐

Számlát kérek a befizetéshez. ☐

Kérjük, a négyzetbe történő X bejelöléssel jelezze az előfizetés időtartamát.

Kelt.:

.....
cégszerű aláírás

ELŐFIZETÉSI FELHÍVÁS

A jogalkotásról szóló 1987. évi XI. törvény rendelkezik — többek között — a Magyar Köztársaság Kormánya hivatalos lapjának, a **Határozatok Tárá**nak megjelentetéséről.

A Határozatok Tárát szerkeszti a Miniszterelnöki Hivatal a Szerkesztőbizottság közreműködésével, évente mintegy 60 alkalommal jelenik meg.

A Határozatok Tára a Kormánynak azokat a határozatait (kétezres) közli, amelyeknek közzétételét a Kormány elrendelte, továbbá tartalmazza a miniszterelnök határozatait, a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter határozatait, valamint a minisztériumok, az országos hatáskörű szervek, az önkormányzatok közleményeit, hirdetményeit, különféle tájékoztatóit, továbbá azokat a közleményeket stb., amelyeket a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter engedélyez.

A Határozatok Tára megrendelhető a Magyar Hivatalos Közlönykiadó címén (Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6.; postacím: 1394 Budapest 62, Pf. 357) vagy a 318-6668 faxszámán.

Éves előfizetési díja 2004. évre: 16 836 Ft áfával.

Példányonként megvásárolható a kiadó közlőnyboltjában (1085 Budapest, Somogyi Béla u. 6. Tel./fax: 267-2780).

MEGRENDELŐLAP

Megrendelem a

HATÁROZATOK TÁRA

című lapot példányban.

A megrendelő (cég) neve:

Címe (város, irányítószám):

Utca, házszám:

Az ügyintéző neve, telefonszáma:

A megrendelő (cég) bankszámlaszáma:

Előfizetési díj egy évre: 16 836 Ft áfával. ☐

fél évre: 8 418 Ft áfával. ☐

Csekket kérek a befizetéshez ☐

Kérjük, a négyzetbe történő X bejelöléssel jelezze az előfizetés időtartamát!

A megrendelt példányok ellenértékét a postaköltséggel együtt, a szállítást követő számla kézhezvétele után, 8 napon belül a Magyar Hivatalos Közlönykiadónak a számlán feltüntetett pénzforgalmi jelzőszámára átutaljuk.

Keltezés:

.....
cégszerű aláírás

Tisztelt Előfizetők!

Tájékoztatjuk Önöket, hogy a kiadónk terjesztésében levő lapokra és elektronikus kiadványokraszólóelőfizetésüketfolyamatosnak tekintjük. Csak akkor kell változást bejelenteniük a 2004. évre vonatkozó előfizetésre, ha a példányszámot, esetleg a címlistát módosítják, vagy új lapra szeretnének előfizetni (pontos szállítási, név- és utcacím-megjelöléssel).

Azesetlegesen módosítástszíveskedjenek levélben vagy faxon megküldeni.

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a lapszállításról kizárólag az előfizetési díj beérkezését követően intézkedünk. Fontos, hogy az előfizetési díjakat a megadott 10300002-20377199-70213285 sz. számlára utalják, illetve a kiadó által kiküldött készpénz-átutalási megbízáson fizessék be.

Készpénzes befizetés kizárólag a Közlönyboltban (1085 Budapest, Somogyi B. u. 6.) lehetséges. (Levélcím: Magyar Hivatalos Közlönykiadó, 1394 Budapest, 62. Pf. 357. Fax: 318-6668).

A 2004. évi előfizetési díjak

(Az árak az áfát tartalmazzák.)

Magyar Közlöny	73 140 Ft/év	Munkügyi Közlöny	11 316 Ft/év
Hivatalos Értesítő	10 764 Ft/év	Oktatási Közlöny	17 664 Ft/év
Határozatok Tára	16 836 Ft/év	Pénzügyi Közlöny	23 184 Ft/év
Önkormányzatok Közlönye	4 140 Ft/év	Statisztikai Közlöny	9 660 Ft/év
Az Alkotmánybíróság Határozatai	14 076 Ft/év	Szociális Közlöny	11 316 Ft/év
Bányászati Közlöny	3 588 Ft/év	Turisztikai Értesítő	8 556 Ft/év
Belügyi Közlöny	18 768 Ft/év	Ügyességi Közlöny	4 968 Ft/év
Egészségbiztosítási Közlöny	15 180 Ft/év	Vízügyi Értesítő	9 384 Ft/év
Egészségügyi Közlöny	19 044 Ft/év		
Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítő	13 248 Ft/év	Ellenőrzési Figyelő	2 484 Ft/év
Gazdasági Közlöny	17 664 Ft/év	Házi Jogtanácsadó	3 588 Ft/év
Hírközlési Értesítő	4 692 Ft/év	Magyar Közigazgatás	6 900 Ft/év
Ífúsági és Sport Értesítő	3 588 Ft/év	Pénzügyi Szemle	16 836 Ft/év
Igazságügyi Közlöny	11 868 Ft/év	Nemzeti Kulturális Alapprogram Hírlevele	3 588 Ft/év
Informatikai és Hírközlési Közlöny	15 732 Ft/év		
Környezetvédelmi Értesítő	10 764 Ft/év	Élet és Tudomány	8 556 Ft/év
Közbeszerzési Értesítő	94 700 Ft/év	Ludové Noviny	1 932 Ft/év
Közlekedési Értesítő	17 940 Ft/év	Neue Zeitung	3 588 Ft/év
Kulturális Közlöny	14 076 Ft/év	Természet Világa	4 692 Ft/év
Külgazdasági Értesítő	14 628 Ft/év	Valóság	5 520 Ft/év

Tájékoztatjuk előfizetőinket, hogy 2004. január 1-jétől a Cégközlöny elektronikus formában (CD-n) jelenik meg.

Éves előfizetési díja: 73 500 Ft/év.

A HIVATALOS CD JOGTÁR hatályos jogszabályok hivatalos számítógépes gyűjteményének 2004. évi éves előfizetési díjai:

(Áraink az áfát nem tartalmazzák.)

Önálló változat	48 000 Ft	25 munkahelyes hálózati változat	96 000 Ft
5 munkahelyes hálózati változat	62 400 Ft	50 munkahelyes hálózati változat	110 400 Ft
10 munkahelyes hálózati változat	78 720 Ft	100 munkahelyes hálózati változat	124 800 Ft

Egyszeri belépési díj: 6000 Ft.

Facsimile Magyar Közlöny. A hivatalos lap 2003-as évfolyama jelenik meg CD-n az eredeti külalak megőrzésével, de könnyen kezelhetően.

Hatályos jogszabályok online elérése: a naponta frissített adatbázis az interneten keresztül érhető el a www.mhk.hu címen. További információ kérhető a 06 (80) 200-723-as zöldszámon.

A **Házi Jogtanácsadó** című lap előfizetésben megrendelhető a Magyar Hivatalos Közlönykiadó címen:

Budapest VIII., Somogyi B. u. 6. 1394 Bp. 62. Pf. 357 vagy faxon: 318-6668, vagy a www.mhk.hu/hj internetcímen található megrendelőlap.

Telefon: 266-9290/234, 235 mellék.

Éves előfizetési díja 3588 Ft/év

Szerkeszti a Miniszterelnöki Hivatal, a Szerkesztőbizottság közreműködésével.

A Szerkesztőbizottság elnöke: dr. Pulay Gyula. A szerkesztésért felelős: dr. Müller György. Budapest V., Kossuth tér 1—3.

Kiadja a Magyar Hivatalos Közlönykiadó. Felelős kiadó: dr. Kodala László elnök-vezérigazgató.

Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6. Telefon: 266-9290.

Előfizetésben megrendelhető a Magyar Hivatalos Közlönykiadónál

Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6., 1394 Budapest 62. Pf. 357, vagy faxon 318-6668.

Előfizetésben terjeszti a Magyar Hivatalos Közlönykiadó a FÁMA Rt. közreműködésével. Telefon/fax: 266-6567.

Információ: tel./fax: 317-9999, 266-9290/245, 357 mellék.

Példányonként megvásárolható a kiadó Budapest VIII., Somogyi B. u. 6. (tel./fax: 267-2780) szám alatti közlönyboltjában, illetve megrendelhető a www.mhk.hu/kozlönybolt internetcímen.

2004. évi éves előfizetési díj: 73 140 Ft. Egy példány ára: 161 Ft 16 oldal terjedelemig, utána + 8 oldalanként + 161 Ft.

A kiadó az előfizetési díj évközből emelésének jogát fenntartja.

HU ISSN 0076—2407

04.1293 — Nyomja a Magyar Hivatalos Közlönykiadó Lajosmizsei Nyomdája. Felelős vezető: Burján Norbert.