

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

13. Szám	Tárgy	Oldal
	<b>Közlemény</b>	
	Az Országos Főállatorvos 8/2017. számú határozata -----	581
	Az Országos Főállatorvos 9/2017. számú határozata -----	584
	A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Budaörsi őszibarack” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	587
	A Badacsony/Badacsonyi OEM termékleírás módosítási kérelme -----	605
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2018. évi tavaszi vetésekhez -----	627

<b>Közlemények</b>
--------------------

**Az Országos Főállatorvos 8/2017. számú határozata**

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 42. § (4) bekezdése, 52. § (3) bekezdése, a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 16. § (2) bekezdése, valamint a sertésállományoknak a sertés reprodukciós zavarokkal és légzőszervi tünetekkel járó szindrómájától való mentesítéséről szóló 3/2014. (I. 16.) FVM rendelet 9. § (3)-(3b) bekezdésében foglaltak alapján, élelmiszerlánc-felügyeleti jogkörömben eljárva, azonnali állománycsere módszerével történő sertésállományok mentesítése, továbbá a tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatása tárgyában, meghoztam az alábbi

**HATÁROZATOT:**

Jelen határozattal az alább megjelölt összegben engedélyezem azonnali állománycsere módszerével történő sertésállományok mentesítését, továbbá a tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatását:

Ssz.	Név	Székhely	Becslési jegyzőkönyv	Kártalanítás összege (Ft)
1.	Fiorács Kft.	2941 Ács, Fő u. 43.	KE/019/00643-5/2017	52 633 350
2.	Derecske Petőfi Mezőgazdasági Kft.	4130 Derecske, Malom u. 9.	HB-04/ÉÁO/00078-1/2017	14 027 244
3.	Bold Agro Kft.	4130 Derecske, Köztársaság út 114.	HB-04/ÉÁO/00122-2/2017	8 356 694
4.	Hage Hajdúsági Agráripari Zrt.	4181 Nádudvar, Kossuth u. 2.	HB-04/ÉÁO/00120-5/2017	56 604 367
5.	Hage Hajdúsági Agráripari Zrt.	4181 Nádudvar, Kossuth u. 2.	HB-04/ÉÁO/00121-5/2017	7 605 759
6.	Hage Hajdúsági Agráripari Zrt.	4181 Nádudvar, Kossuth u. 2.	HB-04/ÉÁO/00121-3/2017	10 546 227
7.	Hage Hajdúsági Agráripari Zrt.	4181 Nádudvar, Kossuth u. 2.	HB-04/ÉÁO/00120-3/2017	29 280 399
8.	Hajdúböszörményi Béke Mezőgazdasági Kft.	4220 Hajdúböszörmény, Hajdúkerület u. 6.	HB-05/ÉÁO/00355-2/2017	31 110 725
9.	Nagyhegyesi Állattenyésztő Kft.	4064 Nagyhegyes, Szoboszlói útfél 077/7 hrsz.	HB-04/ÉÁO/00331-2/2017	50 690 522
10.	Agrárgazdaság Mezőgazdasági és Kereskedelmi Kft.	4002 Debrecen, 0212/6 hrsz.	HB-03/ÉÁO/00702-3/2017	14 574 321
11.	Derecske Petőfi Mezőgazdasági Kft.	4130 Derecske, Malom u. 9.	HB-04/ÉÁO/00078-8/2017	2 487 433

12.	Derecske Petőfi Mezőgazdasági Kft.	4130 Derecske, Malom u. 9.	HB-04/ÉÁO/00078-17/2017	5 128 915
13.	Derecske Petőfi Mezőgazdasági Kft.	4130 Derecske, Malom u. 9.	HB-04/ÉÁO/00078-14/2017	4 715 310
14.	Hajdúnánási Béke Mezőgazdasági Szövetkezet	4080 Hajdúnánás, Bocskai u. 38.	HB-07/ÉÁO/01152-2/2017	1 725 131
15.	Hajdúnánási Béke Mezőgazdasági Szövetkezet	4080 Hajdúnánás, Bocskai u. 38.	HB-07/ÉÁO/01585-2/2017	1 895 948
16.	Hage Hajdúsági Agráripari Zrt.	4181 Nádudvar, Kossuth u. 2.	HB-04/ÉÁO/00120-8/2017	6 348 274
17.	Dedőpig Kft.	4220 Hajdúböszörmény, Hajdúkerület u. 6.	HB-05/ÉÁO/00893-2/2017	10 565 431
18.	Dedőpig Kft.	4220 Hajdúböszörmény, Hajdúkerület u. 6.	HB-05/ÉÁO/02992-2/2016	18 440 212
19.	Bold Agro Kft.	4130 Derecske, Köztársaság út 114.	HB-04/ÉÁO/00122-7/2017	8 813 253
20.	Bold Agro Kft.	4130 Derecske, Köztársaság út 114.	HB-04/ÉÁO/00122-10/2017	10 804 502
21.	Bold Agro Kft.	4130 Derecske, Köztársaság út 114.	HB-04/ÉÁO/00122-13/2017	7 923 913
22.	Bold Agro Kft.	4130 Derecske, Köztársaság út 114.	HB-04/ÉÁO/00122-16/2017	14 572 018
23.	Bold Agro Kft.	4130 Derecske, Köztársaság út 114.	HB-04/ÉÁO/00122-19/2017	11 427 824
24.	Tedej Zrt.	4080 Hajdúnánás-Tedej, Fő út 9.	HB-07/ÉÁO/00013-2/2017	2 217 924
25.	Tedej Zrt.	4080 Hajdúnánás-Tedej, Fő út 9.	HB-07/ÉÁO/01583-2/2017	17 215 409
26.	Tedej Zrt.	4080 Hajdúnánás-Tedej, Fő út 9.	HB-07/ÉÁO/01584-2/2017	11 024 596
27.	Hajdúdorogi Bocskai Mezőgazdasági Zrt.	4087 Hajdúdorog, Nánási u. 5-7.	HB-05/ÉÁO/2348-2/2017	30 912 937
28.	Hage Hajdúsági Agráripari Zrt.	4181 Nádudvar, Kossuth u. 2.	HB-04/ÉÁO/00121-8/2017	6 067 951
29.	Kurucz Farm Kft.	1034 Budapest, Bécsi u. 125 I/5.	HB/04/ÉÁO/0022-11/2017	6 725 968
30.	Kurucz Farm Kft.	1034 Budapest, Bécsi u. 125 I/5.	HB/04/ÉÁO/0022-9/2017	6 369 572
31.	Kurucz Farm Kft.	1034 Budapest, Bécsi u. 125 I/5.	HB/04/ÉÁO/0022-5/2017	7 404 374
32.	Kurucz Agro Kft.	1054 Budapest, Tüköry u. 3.	HB-04/ÉÁO/0024-18/2017	26 052 638
33.	Kurucz Agro Kft.	1054 Budapest, Tüköry	HB-04/ÉÁO/0024-	6 136 480

		u. 3.	12/2017	
--	--	-------	---------	--

E határozat rendelkezései fellebbezésre tekintet nélkül azonnal végrehajtandóak.

E határozattal szemben közigazgatási eljárásban további jogorvoslatnak helye nincs, az a közléssel jogerős, azonban a határozat közlésétől számított harminc napon belül – jogszabálysértésre hivatkozással – a határozat bírósági felülvizsgálata kérhető. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak (1027 Budapest, Tölgyfa utca 1-3.) címzett keresetlevelet a Földművelésügyi Minisztériumhoz (1055 Budapest, Kossuth tér 11.) kell benyújtani, vagy annak címére ajánlott küldeményként postára adni. A közigazgatási határozat bírósági felülvizsgálatának illetéke 30.000 Ft, a feleket a perben tárgyi illeték-feljegyzési jog illeti meg. A keresetlevélnek a határozat végrehajtására nincs halasztó hatálya, azonban a keresetlevélben a végrehajtás felfüggesztése kérhető. A keresetet a bíróság – tárgyalás tartására irányuló kérelem hiányában – tárgyaláson kívül bírálja el.

### INDOKOLÁS

A PRRS mentesítés céljából a vidékfejlesztési miniszter 2011. január 1-jétől országos mentesítési programot indított el. A mentesítés adott telepen történő gyorsítása vagy befejezése érdekében tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatása csak az országos főállatorvos engedélyével rendelhető el. A mentesítési program megfelelő ütemben történő befejezéséhez az országos főállatorvos jelen határozattal ad engedélyt.

Az Éltv. 42. § (4) bekezdése szerint az országos főállatorvos rendkívüli élelmiszerlánc-eseményre vonatkozó határozatát a minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. Az így közzétett határozat fellebbezésre tekintet nélkül azonnal végrehajtandó. A határozat közlése időpontjának az első közzététel időpontja minősül.

Az Éltv. 52. § (3) bekezdése alapján nagy gazdasági kárral fenyegető, illetve nemzetközi kereskedelmet akadályozó fertőző állatbetegség kitörésekor – amennyiben azt a fertőző állatbetegség rendkívüli veszélye indokolja – a miniszter megtilthatja az élő állat, állati eredetű termék és élelmiszer, takarmány, továbbá járványos állatbetegség terjesztésére alkalmas egyéb áru Magyarország területéről történő kiszállítását, behozatalát, illetve a betegség terjedésének megállításához, valamint a betegség felszámolásához szükséges állat-járványügyi intézkedéseket foganatosíthat.

Az Éltv. 55. § (1) bekezdése c) pontja értelmében az 51. § (3) bekezdésének *i)–q)* pontjaiban felsorolt járványügyi intézkedések elrendelése esetében – a (2) és (3) bekezdésben meghatározott kivételekkel – az államtól kártalanításra jogosult az 51. § (3) bekezdés *q)* pontjában meghatározott természetes személy, jogi személy, vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet, amennyiben a kötelezésre kifejezetten az erre irányuló határozat alapján került sor.

A sertésállományoknak a sertés reprodukciós zavarokkal és légzőszervi tünetekkel járó szindrómájától való mentesítéséről szóló 3/2014. (I. 16.) VM rendelet (a továbbiakban: 3/2014. (I. 16.) VM rendelet) 9. § (3) bekezdése alapján a fertőzött nagylétszámú állomány esetében az állattartónak mentesítési tervet kell készítenie és azt a megyei kormányhivatalhoz jóváhagyásra be kell nyújtania. A megyei kormányhivatal a mentesítési tervet határozattal hagyja jóvá. Az állományok mentesítését azonnali állománycsere módszerével csak az országos főállatorvos engedélyével lehet végrehajtani. A mentesítési terv végrehajtásának valamennyi költsége – beleértve a vakcina árát is – az állattartót terheli.

A 3/2014. (I. 16.) VM rendelet 9. § (3a) bekezdése szerint a nagylétszámú tenyésztelepek esetében a fertőzött sertéseket a jóváhagyott mentesítési terv üteme szerint kell levágnatni. A mentesítés során levágott állatok után – ha e rendelet eltérően nem rendelkezik – állami kártalanítás nem jár. A mentesítés adott telepen történő gyorsítása vagy befejezése érdekében tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatása csak az országos főállatorvos engedélyével rendelhető el. Az állami kártalanítás további feltétele a tulajdonos részéről két éven belül legalább hasonló nagyságú mentes tenyésztelen létrehozására vállalt kötelezettség.

A 3/2014. (I. 16.) VM rendelet 9. § (3b) bekezdése alapján a tenyészállatok járványügyi intézkedésként elrendelt levágatása esetén a tulajdonos a forgalmi érték és a vágóérték különbségének mértékében állami kártalanításra jogosult. Az állatok forgalmi értéke tenyészállatok esetében a járványügyi intézkedésként levágatott vagy leöletett egyedekkel, azok vágatásának időpontjában megegyező genetikai és állategészségügyi státuszban lévő tenyészállatok számlákkal igazolt, három hónapnál nem régebbi beszerzési ára (beleértve az importárat is), vagy a megelőző három hónapban a tenyésztből értékesített, a járványügyi intézkedésként levágatott vagy leöletett egyedekkel azok vágatásának időpontjában megegyező genetikai és állategészségügyi státuszban lévő tenyészállatok számlákkal igazolt, átlagos súly- vagy egyedenkénti átlagára. Számlákkal igazolt beszerzési vagy értékesítési ár hiányában a forgalmi érték a kárbecslésben érintett állathoz hasonló, azzal azonos fajú, fajtájú, ivarú, korú, hasznosítású és levágatás időpontjában azonos állategészségügyi státuszú állatra vonatkozó, szakértő által megadott, az adott területen a káresemény időszakában kialakult piaci árak átlaga.

Az eljárás során megállapítottam, hogy a kocánkénti kártalanítási összeg a kocák valós forgalmi és a vágóérték közti különbségét tükrözi, így a teljes kártalanítási összeg a teljes kártalanítandó tenyészállatlétszám forgalmi és a vágóértékének különbségével teljes mértékében arányos. Mindezek alapján a kártalanítási összeg nem módosítható.

A bírósági felülvizsgálat lehetősége és feltételei a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 100. § (2) bekezdésén, 109. § (1) bekezdésén, az illeték mértéke és az illeték-feljegyzési jog az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 43. § (3) bekezdésén és 62. § (1) bekezdés *h*) pontján alapul.

Határozatomat a fent hivatkozott jogszabályhelyek, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet az Éltv. 42. § (4) bekezdése, 52. § (3) bekezdése határozza meg.

*Dr. Bognár Lajos s. k.*  
*országos főállatorvos*

---

### **Az Országos Főállatorvos 9/2017. számú határozata**

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 42. § (4) bekezdése, 52. § (3) bekezdése, a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 16. § (2) bekezdése, valamint a sertésállományoknak a sertés reprodukciós zavarokkal és légzőszervi tünetekkel járó szindrómájától való mentesítéséről szóló 3/2014. (I. 16.) FVM rendelet 9. § (3)-(3b) bekezdésében foglaltak alapján, élelmiszerlánc-felügyeleti jogkörömben eljárva, azonnali állománycsere módszerével történő

sertésállományok mentesítése, továbbá a tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatása tárgyában, meghoztam az alábbi

### HATÁROZATOT:

Jelen határozattal az alább megjelölt összegben engedélyezem azonnali állománycsere módszerével történő sertésállományok mentesítését, továbbá a tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatását:

Ssz.	Név	Székhely	Becslési jegyzőkönyv	Kártalanítás összege (Ft)
1.	Hage Hajdúsági Agráripari Zrt.	4181 Nádudvar, Kossuth u. 2.	HB-04/ÉAO/00121-15/2017	10 018 673
2.	Hage Hajdúsági Agráripari Zrt.	4181 Nádudvar, Kossuth u. 2.	HB-04/ÉAO/00121-18/2017	9 081 214

E határozat rendelkezései fellebbezésre tekintet nélkül azonnal végrehajtandóak.

E határozattal szemben közigazgatási eljárásban további jogorvoslatnak helye nincs, az a közléssel jogerős, azonban a határozat közlésétől számított harminc napon belül – jogszabálysértésre hivatkozással – a határozat bírósági felülvizsgálata kérhető. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak (1027 Budapest, Tölgyfa utca 1-3.) címzett keresetlevelet a Földművelésügyi Minisztériumhoz (1055 Budapest, Kossuth tér 11.) kell benyújtani, vagy annak címére ajánlott küldeményként postára adni. A közigazgatási határozat bírósági felülvizsgálatának illetéke 30.000 Ft, a feleket a perben tárgyi illeték-feljegyzési jog illeti meg. A keresetlevélnek a határozat végrehajtására nincs halasztó hatálya, azonban a keresetlevélben a végrehajtás felfüggesztése kérhető. A keresetet a bíróság – tárgyalás tartására irányuló kérelem hiányában – tárgyaláson kívül bírálja el.

### INDOKOLÁS

A PRRS mentesítés céljából a vidékfejlesztési miniszter 2011. január 1-jétől országos mentesítési programot indított el. A mentesítés adott telepen történő gyorsítása vagy befejezése érdekében tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatása csak az országos főállatorvos engedélyével rendelhető el. A mentesítési program megfelelő ütemben történő befejezéséhez az országos főállatorvos jelen határozattal ad engedélyt.

A PRRS mentesítés céljából a vidékfejlesztési miniszter 2011. január 1-jétől országos mentesítési programot indított el. A mentesítés adott telepen történő gyorsítása vagy befejezése érdekében tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatása csak az országos főállatorvos engedélyével rendelhető el. A mentesítési program megfelelő ütemben történő befejezéséhez az országos főállatorvos jelen határozattal ad engedélyt.

Az Éltv. 42. § (4) bekezdése szerint az országos főállatorvos rendkívüli élelmiszerlánc-eseményre vonatkozó határozatát a minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. Az így közzétett határozat fellebbezésre tekintet nélkül azonnal végrehajtandó. A határozat közlése időpontjának az első közzététel időpontja minősül.

Az Éltv. 52. § (3) bekezdése alapján nagy gazdasági kárral fenyegető, illetve nemzetközi kereskedelmet akadályozó fertőző állatbetegség kitörésekor – amennyiben azt a fertőző állatbetegség rendkívüli veszélye indokolja – a miniszter megtilthatja az élő állat, állati eredetű termék és élelmiszer, takarmány, továbbá

járványos állatbetegség terjesztésére alkalmas egyéb áru Magyarország területéről történő kiszállítását, behozatalát, illetve a betegség terjedésének megállításához, valamint a betegség felszámolásához szükséges állat-járványügyi intézkedéseket foganatosíthat.

Az Éltv. 55. § (1) bekezdése c) pontja értelmében az 51. § (3) bekezdésének *i)–q)* pontjaiban felsorolt járványügyi intézkedések elrendelése esetében – a (2) és (3) bekezdésben meghatározott kivételekkel – az államtól kártalanításra jogosult az 51. § (3) bekezdés *q)* pontjában meghatározott természetes személy, jogi személy, vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet, amennyiben a kötelezésre kifejezetten az erre irányuló határozat alapján került sor.

A sertésállományoknak a sertés reprodukciós zavarokkal és légzőszervi tünetekkel járó szindrómájától való mentesítéséről szóló 3/2014. (I. 16.) VM rendelet (a továbbiakban: 3/2014. (I. 16.) VM rendelet) 9. § (3) bekezdése alapján a fertőzött nagylétszámú állomány esetében az állattartónak mentesítési tervet kell készítenie és azt a megyei kormányhivatalhoz jóváhagyásra be kell nyújtania. A megyei kormányhivatal a mentesítési tervet határozattal hagyja jóvá. Az állományok mentesítését azonnali állománycseré módjával csak az országos főállatorvos engedélyével lehet végrehajtani. A mentesítési terv végrehajtásának valamennyi költsége – beleértve a vakcina árát is – az állattartót terheli.

A 3/2014. (I. 16.) VM rendelet 9. § (3a) bekezdése szerint a nagylétszámú tenyésztelepek esetében a fertőzött sertéseket a jóváhagyott mentesítési terv üteme szerint kell levágnani. A mentesítés során levágott állatok után – ha e rendelet eltérően nem rendelkezik – állami kártalanítás nem jár. A mentesítés adott telepen történő gyorsítása vagy befejezése érdekében tenyészállatok állami kártalanítás melletti levágatása csak az országos főállatorvos engedélyével rendelhető el. Az állami kártalanítás további feltétele a tulajdonos részéről két éven belül legalább hasonló nagyságú mentes tenyésztelen létrehozására vállalt kötelezettség.

A 3/2014. (I. 16.) VM rendelet 9. § (3b) bekezdése alapján a tenyészállatok járványügyi intézkedésként elrendelt levágatása esetén a tulajdonos a forgalmi érték és a vágóérték különbségének mértékében állami kártalanításra jogosult. Az állatok forgalmi értéke tenyészállatok esetében a járványügyi intézkedésként levágatott vagy leöletett egyedekkel, azok vágatásának időpontjában megegyező genetikai és állategészségügyi státuszban lévő tenyészállatok számlákkal igazolt, három hónapnál nem régebbi beszerzési ára (beleértve az importárat is), vagy a megelőző három hónapban a tenyészetből értékesített, a járványügyi intézkedésként levágatott vagy leöletett egyedekkel azok vágatásának időpontjában megegyező genetikai és állategészségügyi státuszban lévő tenyészállatok számlákkal igazolt, átlagos súly- vagy egyedenkénti átlagára. Számlákkal igazolt beszerzési vagy értékesítési ár hiányában a forgalmi érték a kárbebecslésben érintett állathoz hasonló, azzal azonos fajú, fajtájú, ivarú, korú, hasznosítású és levágatás időpontjában azonos állategészségügyi státuszú állatra vonatkozó, szakértő által megadott, az adott területen a káresemény időszakában kialakult piaci árak átlaga.

Az eljárás során megállapítottam, hogy a kocánkénti kártalanítási összeg a kocák valós forgalmi és a vágóérték közti különbségét tükrözi, így a teljes kártalanítási összeg a teljes kártalanítandó tenyészállatlétszám forgalmi és a vágóértékének különbségével teljes mértékében arányos. Mindezek alapján a kártalanítási összeg nem módosítható.

A bírósági felülvizsgálat lehetősége és feltételei a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 100. § (2) bekezdésén, 109. § (1) bekezdésén, az illeték mértéke és az illeték-feljegyzési jog az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 43. § (3) bekezdésén és 62. § (1) bekezdés *h)* pontján alapul.

Határozatomat a fent hivatkozott jogszabályhelyek, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet az Éltv. 42. § (4) bekezdése, 52. § (3) bekezdése határozza meg.

*Dr. Bognár Lajos s. k.  
országos főállatorvos*

---

### Közlemény

#### **a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Budaörsi őszibarack” (OFJ) kérelem megjelentetéséről**

A **Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya** a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése** alapján a **„Budaörsi őszibarack” (OFJ)** uniós oltalmára irányuló **kérelmét** kifogásolás céljából közzé teszi.

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

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) címen jelezni szíveskedjenek.

#### **A kérelmező csoportosulás adatai**

Neve: Őszibarack Budakörnyéki Szövetkezet  
Címe: 2040 Budaörs, Ébner György köz 4.  
E-mail címe: [balazs.kisberk@gmail.com](mailto:balazs.kisberk@gmail.com)  
Telefonszáma: 06/30-874-37-81  
Képviselője: Kisberk Balázs

#### **1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE**

„Budaörsi őszibarack”

#### **2. A TERMÉK BEMUTATÁSA**



Az őszibarack (*Prunus persica* L., Batsch, *Persica vulgaris* Mill.) taxonómiailag a *Rosaceae* család *Prunoideae* alcsaládjába, a *Prunus* nemzetségbe, a nemzetségen belül pedig az *Amygdalus* alnemzetségbe tartozik. Keletkezésének géncentruma Kína. A faj eredete nem tisztázott, valószínűleg a *Prunus davidiana* L. vagy *Prunus kansuensis* Redh. leszármazottja. Kínában, három földrajzilag jól elkülönülő fajtacsoportja alakult ki.

Fája közepes méretű, feltörő vagy szétterülő ágakat nevel. Levelei hosszúkásak, levélfelületük fényes zöld, a levélér a fonákon fehér vagy vörös, a levélnyél mirigyei gömb vagy vese alakúak. Legértékesebb termést vesszőkön hozza, amely hármás vegyes rügycsoportból fejlődik.

A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzés használatára az alábbi fajtákból származó friss gyümölcs jogosult: Champion, Cresthaven, Elberta, Ford, Marsika, Redhaven, Remény, Royal Summer, Royal Time, Schafnose, Shipley, Sunbeam, Suncrest, Vérbélű. A felsorolt fajták különböző időben érnek, de a hasonló gyümölcsminőség miatt folyamatos ellátást biztosítanak a fogyasztók számára. A Budaörsi őszibarack országos hírnevét a térség termesztési hagyományai, kedvező közgazdasági adottságai, valamint a termesztéstechnológia szigorú betartása biztosítja. A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzést sárga-és fehérhúsú fajtákra egyaránt lehet alkalmazni.

Korábban elsődlegesen frissen fogyasztották az őszibarackot, de jelentős volt ipari felhasználása is, elsősorban befőtt készült belőle. E hagyományos felhasználási módok mellett újabban jelentős mennyiségű rostos gyümölcslevet és kiváló minőségű bébiételeket gyártanak a megtermelt őszibarackból. A kiváló beltartalmi tulajdonságok, a magas száraz-anyag-tartalom, a kedvező sav-cukor arány miatt külföldön is egyre nagyobb érdeklődés a különböző módon feldolgozott őszibarack gyártmányok iránt, akár félkész-, akár késztermék formájában (pulp, velő, nektár). A térségben több konzervüzem is működött.

A hagyományos budai törzsterületeken ma már csak kis kertekben található őszibarackfa, ami a családi szükséglet ellátását szolgálja. Ennek ellenére a fák száma meghaladja a tízezres nagyságrendet. Az 1960-as évektől új üzemi ültetvényekkel kibővült táj napjainkra is az ország egyik legnagyobb őszibaracktermő területe, az 1990-es évek végén megközelítette az 1000 hektárt. A termés évente 15-20 ezer tonna.

Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok:

100 g őszibarack energiatartalma 170 kJ/100 g. Víz tartalma magas, 88 %. 100 g gyümölcs 9 g szénhidrátot, 0,7 g fehérjét és rostot, 0,7 g szerves savakat, mely legnagyobb részt almasav továbbá makro-, mikroelemeket tartalmaz. Szénhidrát tartalma legnagyobb részét szacharóz, kisebb mennyiségben glükóz és fruktóz. Kalcium- és foszfor tartalma mellett vastartalma sem elhanyagolható.

Átlagos beltartalmi jellemzői 100g gyümölcsre vetítve az alábbiak:

<b>A vitamin (karotin)</b>	<b>0,75 mg</b>
<b>B vitamin</b>	1,00 mg
<b>C-vitamin</b>	7,00 mg
<b>Kalcium</b>	20 mg
<b>Foszfor</b>	30 mg
<b>Vas</b>	0,2 mg

A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzéssel fogalmazható őszibarack fajták gyümölcsei az érési időtől függően vagy közepes méretűek (a júliusiak 60-65 mm átmérőjűek, tömegük 110-130 g) vagy nagyok (az

augusztustól érők 65-70 mm átmérőjűek, tömegük 140-180 g). Tehát csak az a barack nevezhető „Budaörsi őszibarack”-nak, amely legalább 60 mm átmérőjű és legalább 110 g tömegű. A gyümölcsök szépen színezettek és magas beltartalmi értékűek: az összes oldható szárazanyag tartalom 9,9% fölött, az összes savtartalom legalább 0,38% körül alakul.

A „Budaörsi őszibarack” a budai termőtájban április elejétől mintegy két héten keresztül virágzik, az érési idő június végén kezdődik, szeptember közepéig tart.

A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzéssel fogalmazható őszibarackfajták jellemzői

#### CHAMPION

alak: gömb  
 méret: nagy  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne zöldes fehér, fedőszíne 20-30% mosott kárminpiros,  
 gyümölcshús: fehér, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas  
 érési idő: augusztus közepe - második fele

#### CRESTHAVEN

alak: gömb  
 méret: nagy  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne sárga, fedőszíne 560-70% mosott vörös  
 gyümölcshús: sárga, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas  
 érési idő: augusztus vége – szeptember első fele

#### ELBERTA

alak: megnyúlt  
 méret: nagy  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne zöldes sárga, fedőszíne 30-50% mosott piros  
 gyümölcshús: sárga, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas, amaretto utóíz  
 érési idő: szeptember első fele

#### FORD

alak: gömb  
 méret: közepes  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne zöldes sárga, fedőszíne 20-60% mosott bordópiros,  
 gyümölcshús: fehér, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas  
 érési idő: augusztus közepe

#### MARSIKA

alak: enyhén lapított gömb  
 méret: közepes - nagy  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne zöldes sárga, fedőszíne 40-60% csíkozott piros,  
 gyümölcshús: fehér, félig magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-sav  
 érési idő: július második fele

**REDHAVEN**

alak:	oldalról lapított, kissé aszimmetrikus gömb
méret:	középnagy
gyümölcshéj:	molyhos, alapszíne sárga, fedőszíne 60-70% mosott és csíkozott sötétvörös
gyümölcshús:	sárga, magvaváló
íz, savtartalom:	harmonikusan édes-savas
érés idő:	július vége – augusztus eleje

**REMÉNY**

alak:	erősen lapított, „pogácsa”
méret:	kicsi - közepes
gyümölcshéj:	molyhos, alapszíne zöldes fehér, fedőszíne 20-40% mosott piros
gyümölcshús:	fehér, magvaváló
íz, savtartalom:	édes
érés idő:	szeptember közepe

**ROYAL SUMMER**

alak:	gömb
méret:	nagy
gyümölcshéj:	molyhos, fedőszíne 90-100% mosott piros
gyümölcshús:	sárga, maghoz kötött
íz, savtartalom:	harmonikusan édes-sav
érés idő:	augusztus első fele

**ROYAL TIME**

alak:	oldalról enyhén lapított
méret:	nagyon nagy
gyümölcshéj:	molyhos, fedőszíne 90-100% mosott piros
gyümölcshús:	sárga, magvaváló
íz, savtartalom:	édes
érés idő:	augusztus első fele

**SCHAFNOSE**

alak:	megnyúlt
méret:	kicsi - közepes
gyümölcshéj::	molyhos, alapszíne fehér, fedőszíne 40-60% mosott piros
gyümölcshús:	
íz, savtartalom:	édes-savas
érés idő:	augusztus

**SHIPLEY**

alak:	enyhén lapított gömb
méret:	közepes - nagy
gyümölcshéj::	molyhos, felülete 20%-ban csíkozott és mosott piros
gyümölcshús:	fehér
íz, savtartalom:	kellemesen savas
érés idő:	szeptember

**SUNBEAM**

alak:	megnyúlt, oldalról lapított
méret:	közepes
gyümölcshéj:	molyhos, alapszíne narancssárga, fedőszíne 80-90% mosott és csíkozott élénkpiros
gyümölcshús:	sárga, félig magvaváló
íz, savtartalom:	harmonikusan édes-savas,
érés idő:	július vége – augusztus eleje

**SUNCREST**

alak:	lapított gömb
méret:	nagy
gyümölcshéj:	molyhos, alapszíne sárga, fedőszíne 60-80% mosott bordópiros
gyümölcshús:	sárga, magvaváló
íz, savtartalom:	harmonikusan édes-savas
érés idő:	augusztus második fele

**VÉRBÉLŰ**

alak:	enyhén megnyúlt
méret:	kicsi - közepes
gyümölcshéj:	molyhos, alapszíne zöldes sárga, fedőszíne 50-70% mosott barnásvörös
gyümölcshús:	piros
íz, savtartalom:	savas
érés idő:	augusztus második fele – szeptember első fele (elhúzódva érik)

**3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA**

A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzést kizárólag Pest megye, Fejér megye és Komárom-Esztergom megye alább felsorolt településeinek közigazgatási területéről származó, ott termesztett őszibarackra lehet alkalmazni:

1. Baracska,
2. Biatorbágy,
3. Budajenő,
4. Budakeszi,
5. Budaörs,
6. Budapest Budatétény, Kamaraerdő és Nagytétény területei
7. Diósd
8. Ercsi
9. Érd
10. Etyek
11. Gyermely
12. Herceghalom
13. Kajászó
14. Mány
15. Martonvásár
16. Páty
17. Perbál
18. Ráckeresztúr
19. Sósút

20. Szomor
21. Telki
22. Tinnye
23. Tordas
24. Tök
25. Törökbálint
26. Vál
27. Zsámbék

A Buda vidéki őszibaracktermő táj jellegzetessége, hogy élő-fejlődő természetű. A fővárosi piac közelsége hívta életre és mindig az agglomerációs övezet budai határán termelt.

Így a terjeszkedő Budapest folyamatosan szorította ki a kezdeti Gellért-hegy – Nagytétény – Budafok területről. Ugyanakkor a növekvő főváros egyre nagyobb felvevő piacot biztosított.

#### **4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA**

A termőhely azonosítása érdekében a termelői csoportosulás a tagjairól és beszállító termelőiről listát vezet, melyben azonosítja a termelők/tagokhoz tartozó termőhelyeket. A termelői csoport a vegetációs időszak elején termésbecslést végez.

##### **4.1. A termőhely, a termelő és a fajta igazolása**

A származás igazolása átvételi jeggyel és őstermelői igazolvány bemutatásával történik. Az őstermelői igazolványon fel van tüntetve a termelő neve, címe és az adott helyhez kötődő termelési engedély illetve a gyümölcs fajtája. Az átvételi jegyen fel kell tüntetni a gyümölcs termesztésének pontos helyét helyrajzi számmal. Azonosíthatatlan vagy kétes eredetű gyümölcsöt nem szabad átvenni. Minden termelőtől igazoláslapot és permetezési naplót kell kérni.

##### **4.2. Nyomon követésre vonatkozó kritériumok**

A beérkező gyümölcsök nyomon követésére nagy hangsúlyt kell fektetni. Esetleges nem megfelelés, termék visszahívás esetén a termék útja egyértelműen visszakövethető kell, hogy legyen. A bizonylati album tartalmazza a gyümölcsátvételi és minőségellenőrzési naplót, amely a nyomon követés alapjául szolgál. Rögzítve van benne, hogy mely beszállítótól származik az adott gyümölcs, a bizonylatszám, a mennyiség kg- ban meghatározva, a dátum, a tartály, ref %, pH, húskeménység, megjegyzés, valamint a beérkező gyümölcs minősége, illetve a gyümölcsöt átvevő személy aláírása. A gyümölcsök beérkezése mennyiségi és minőségi átvétellel történik.

#### **5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA**

##### **5.1. Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények**

###### Ökológiai igény

Az őszibarack gyökérzete meleg-, levegő és mészigényes. Legalább 80 cm vastag termőréteget, 150 cm-nél sekélyebb talajvízszintet, 0,5%humusztartalmat és 5,5 – 8,7 pH-t igényel.

Évente 2000 napfényes óra minimális szükséglete, melyből legalább 800 óra nyáron szükséges. A virágrügy differenciálódás minimum 500 óra augusztus-szeptemberi napsütést igényel.

A 3. pontban meghatározott termőtájban 250 m tengerszint feletti magasság, délies kitettséggel tekinthető ideálisnak. Telepítéskor kerülni kell a fagyzugos, magas talajvízszintű területeket. Csapadékigénye legalább 650 mm/év.

Az ültetvény helyének kijelölésekor a légmozgási tényezőket (fagyzug, fagy lefolyási lehetősége) is figyelembe kell venni, a fagyveszély mérséklésére.

### Telepítés

Az ültetéshez kizárólag friss, nem újraiszolázott, csak kellő mértékben fejlett, egészséges, dús gyökérszettel rendelkező oltványokat szabad használni. Az ültetvények döntő többségében kötött és mésszel jól ellátott talajon állnak, ezért a használatos alany a keserű mandula és a mandulabarack.

### Koronaalakítás, metszés

A koronaforma a termőtájban egy sajátos Buda vidéki katlan volt, amely 6-8 db el nem ágaztatott és nagyon meredeken (70fok) felfelé álló vázágából állott. Termőkorban, metszés során nem hagynak 60 cm-nél hosszabb termővesszőt teljes hosszúságban. A hűvösebb fekvésekben, 2-5 rügyes rövid csapokat is kialakítanak metszés során. A korona elsűrűsödésének megakadályozására, a szép, színes és nagyméretű gyümölcs nevelése érdekében nyári zöldmetszést és kézi gyümölcsritkítást végeztek. Ez a művelési mód megfelelt a hagyományos termőhelyek száraz rendzina talajain folytatott termesztés követelményeinek. A legtöbb házi kertben ma is megtaláljuk ezt a termelési módot. Az üzemi táblák kedvezőbb talajadottságú szántóterületeken létesültek. Az őszibarackfák növekedése erősebb volt, a koronaformát módosítani kellett. A hagyományos 4 x 4 m-ről 6 x 4 m-re bővült a térállás. A fa magasabb lett, a vázágak száma három – négyre csökkent, laposabb szögállásúak és/vagy elágaztatottak lettek.

### **5.2. Betakarítás**

Az érést követő betakarítást több menetben, kézzel végzik. Kis kertekben a fán válogatják a gyümölcsöt, és a helyszínen göngyölegekbe csomagolják.

A „Budaörsi őszibarack” friss fogyasztásra és feldolgozásra egyaránt alkalmas. A gyümölcsöt mindig olyan érettségi állapotban kell leszedni, ami a legjobban megfelel a felhasználás céljának. A gyümölcs kellő mértékben legyen fejlett, megfelelően érett, bírja ki a szállítást, az árukezelést. Ez az előírás elsősorban a friss állapotban forgalomba kerülő gyümölcsre vonatkozik.

Ha átmeneti tárolásra, befőtt készítésre, gyorsfagyasztásra, friss fogyasztásra szánják az őszibarackot, akkor 70-80 %-os érettségi állapotban kell leszüretelni. Ha ivólé vagy pálinkafőzésre kerül, akkor meg kell várni a teljes érettséget. Az érettség foka megállapítható a gyümölcs színéből, és a hús keménységéből.

### **5.3. Áruvá készítés**

Az őszibarack esetében az áruvá készítés a szürettel egy menetben történik. A kézi szedéskor a dolgozók az őszibarackot vödrökbe szedik. Szedés közben már kirakják az esetlegesen bekerült idegen anyagokat, az esetleges hibás szemeket, a méreteken aluli őszibarackot. A gyümölcs kisorolása M 10-es rekeszbe

történik. Az ürítés során ismét ellenőrzik az árut, az idegen anyagokat és a hibás, méreten aluli szemeket eltávolítják. A rekeszre címke kerül, mely tartalmazza a termelő nevét, címét, az őszibarack minőségét.

## 6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

### 6.1. A termék hírnevének történeti áttekintése

A 3. pontban meghatározott földrajzi területen már a római időkben is termesztettek őszibarackot. Az Árpád-házi királyok korából is vannak emlékeink. Valószínűsíthető, hogy a török hódoltság idejében a fajták köre bővült. A fagyérzékeny, sárga húsú őszibarack-fajták északi elterjedésének határa a Balaton-felvidék és a budai táj volt. Ezt támasztja alá Conrad Gesner (1561), aki Vuoysselre hivatkozva azt írja, hogy a sárga húsú őszibarack magyar barack.

A fővárost övező, főleg a budai oldalra jellemző szőlőhegyeken elsődleges termék és áru a szőlő, illetve a bor volt, a barackot kizárólag házi szükségletre használták fel. A bortermelés XIX. század végén kialakuló növényvédelmi (filoxéra vész) és gazdasági nehézségek hatására az őszibarack kapott egyre nagyobb hangsúlyt. A Buda környéki német falvak lakosai figyeltek fel először az őszibarack árusításában rejlő piaci lehetőségekre. A szőlők köztes, elegy növényéből jövedelmező kertészeti kultúrát alkottak. Ehhez azonban a nagyváros, a felvevőpiac közelsége kellett. Az önellátásról az árutermelésre való áttérés fajtaváltást hozott magával. Az új őszibarack fajtáknak a termelő igénye mellett a fogyasztó elvárásainak is eleget kellett tenniük. A 3. pontban meghatározott földrajzi területre jellemző sajátos fajtahasználat alakul ki a tájban meghonosodott és a tájban létrejött fajtákból. Az értékesítést nagymértékben elősegítette, hogy Budapest környékén 1880-tól mind erőteljesebben pusztított a filoxéra, ami egy-két évtized alatt a szőlőhegyeket kopár területté változtatta. Az egykori szőlők helyét leginkább piacos őszibarackkal telepítették be az elszegényedő szőlős-boros gazdák. Mind a telepítésben, mind a piacozásban az élelmes és tőkeerős Buda környéki német falvak parasztjai, vállalkozó birtokosai jártak az élen. Így a budaörsi, a sasadi, a tétényi, a budafoki barackok már a század fordulójára híressé váltak.

Általában a védett melegebb völgykatlanokat, az északról hegy- és dombgerincekkel védett napos lejtőket telepítették be őszibarackfákkal, amelyek ápolása, kezelése nem kis szakértelmet kívánt.

A XIX. század közepén Klauzál Gábor, tétényi birtokos, a Batthyany-kormány földművelési minisztere és Entz Ferenc, a „nemzet kertésze” is felismerte és hirdette Dél-Buda kedvező adottságait. A XIX. század vége felé gyors ütemben telepítették az őszibarackot, mert a kihalófélben lévő szőlő- és bortermelés miatt hanyatló mezőgazdaság egyik kilábalási lehetőségét a gyümölcsstermesztés fokozásában és színvonalának emelésében látták. A községi faiskolák szinte mindenütt árultak őszibarack-csemetéket is, illetve állami támogatásként és segítségként juttattak a filoxéra pusztítása miatt hátrányos helyzetbe került gazdáknak. Például Budafok község faiskolája ekkor már 25-fajta őszibarackot árult.

1880-ban a Gellért-hegy oldalán, a Villányi és a Ménesi út közötti részen Zwikli András gazdatiszt telepítette el az első 3 hold őszibarackost. A Zwikli-barack nagy sikert aratott belföldön és külföldön egyaránt. Hasonló hírnévre tett szert Lechner Ödön tanár 1898-ban telepített nagytétényi őszibarackja is. Ebben az időben telepített 5 hektárnyi őszibarackost Nagytétényben az az Imre Lajos, aki 1908-ban az Állami Oklevél arany fokozatát kapta a kiállított őszibarackfajtáiért. Az 1895. évi mezőgazdasági felmérés alapján a Buda vidéki gyümölcsfaállomány majd 40%-a őszibarack, közel 75 fajtával! A későbbiekben is megmaradt Budapest környékén ez az arány. A rendkívül sokféle őszibarack között jelen voltak a korszak nagy és ismert fajtái, többek között a Mayflower, a Champion, a Ford, az Elberta, a Stedley, a Stevens és a Salvey.

Az új fajták bevezetésében, a hazai tájfajták szelekciójában, nemesítésében és a külföldi fajták honosításában mindig kezdeményezők voltak e termőtáj őszibarack termesztői. Ennek több időszaka is volt. A XIX. század elején végzett szelekciókból napjainkra is megmaradt Entz Ferenc Mezőkomáromi duráncija, vagy a Metelka díjazottja. Az 1880-as években Angyal Dezső, a Kertészeti Tanintézet igazgatója indította el az akkor ismert francia és amerikai fajták behozatalát, ami az első világháborúig folyamatos volt. Ezek sorából napjainkra fennmaradt az Elberta és a ma is közkedvelt Champion, Magyar Gyula, a Kertészeti Tanintézet tanára nemesítette az 1930-as években a Magyar arany duránciját és a kései bronzos Elbertát. Ezek ma is létező fajták. Mohácsy Mátyás munkásságának eredménye számos fajta termesztésbe vonása az 1920-as években.

A nagyüzemi táblásítás kezdetén, az 1950-60-as években került sor a ma is elterjedt Mariska fajta népi termesztésből való begyűjtésére és az üzemi termesztésbe vonására – Schindler István nagytétényi kertész javaslatára – Főző József és kollégái munkái nyomát. A Kertészeti Tanintézet jogutódjaként működő Kertészeti Egyetem Növénynemesítési, valamint Gyümölcsstermesztési Tanszéke közreműködésével és az Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató Fejlesztő Intézet révén számos kiváló külföldi fajta honosítására került sor. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Tordason tart fenn egy fajtakísérleti állomást, ahol lehetőség van az őszibarackfajták termőtájban alkalmazhatóságának vizsgálatára is.

A XIX. század végétől a XX. század második harmadáig a gazdálkodóknak a nemcsak a táji adottságokhoz, hanem a többször, gyakran hirtelen változó gazdasági és társadalmi környezethez is alkalmazkodni kellett. Az termelés területi elhelyezkedése, üzemi mérete és fajtaszerkezete folyamatosan fejlődött.

Jól mutatja az őszibarack termesztés kiemelt jelentőségét a 3. pontban meghatározott földrajzi területen, hogy a Budaörsi vasútállomás mellett az 1937-ben Lenz József által épített őszibarackok hűtésére szolgált hűtőház homlokzatán Őszibarackos Madonna alkotás volt elhelyezve. A hűtőház külső északnyugati sarkán látható a kb. negyven centi átmérőjű színes mázas kerámia tondón Mária látható kezében a kis Jézussal, körülöttük angyalok és körbe virágos gyümölcsös dísszel. A Budaörsi vasútállomáson jelenleg is látható alkotás már másolat. Az eredetit leszerelték és Matúz András szobrászművész restaurálta. A restaurált Barackos Madonnát a Budaörs Német Nemzetiségi Önkormányzat épületén helyezték el 2012. végén. A dombormű nagyon hasonlít Andrea Della Robbia (1435 – 1525) firenzei szobrászművész műveire, vagy talán az egyik alkotásának a másolata lehet, és feltételezhetően a Zsolnay gyárban készültek.

A Zsámbéki-medence és térsége Gazdakör szervezésében hagyománnyá vált Budaörsön az Őszibarack Nap megrendezése. Ezen a rendezvényen a Budaörsi őszibarack termelői és kedvelői találkoznak. A termőtáj őszibarack termesztésének aktuális kérdéseit vitatják meg illetve hallgatnak ezzel kapcsolatos szakmai előadásokat.

A Kertészek és Kertbarátok Dr.Luntz Ottokár Egyesülete termőtáj hagyományos őszibarack fajtáinak szaporítását és minél szélesebb körben való terjesztését szervezi. Az őszibarack fajták szaporításában a NAIK Gyümölcskutató Intézetének Ceglédi kutató állomásával működnek együtt. Minden év őszen ülésükön tartanak őszibarack oltvány elosztást.

## **6.2. A termék nevének kialakulása**

A két világháború közötti időszakban Budaörs volt a Buda-vidéki őszibarack termesztő táj központja. A természeti adottságokon túlmenően, fővároshoz való közelsége, közlekedési infrastruktúra (vasút állomás és fővárosba vezető országos főút) és az itt megépült hűtőháznak is köszönhetően. Ennek nyomán a



környékbeli települések is gyakran „Budaörsi őszibarack”-ként értékesítették termésüket. Termelői közlés szerint a Budaörsi őszibarack fogyott el mindig leghamarabb a budapesti piacokon, valamint ezzel a névvel mindig könnyebb volt értékesíteni. A fővárosi piacokon mind a mai napig ezt a megnevezéssel értékesítik a 3. pontban meghatározott földrajzi területről származó őszibarackot.

### 6.3. A termesztő körzet természeti tényezői

A termesztőtáj – a Buda-környéki településeken –, a gazdaságos őszibarack termesztés északi határvonaláig húzódik. Más termőtájakhoz viszonyítva évi átlaghőmérséklete alacsonyabb és a nappal-éjszaka közötti hőingadozás jelentősebb. Ez kedvező hatást gyakorol a termés színeződésére és a savtartalmára.

#### Éghajlat

Buda vidéke, mint földrajzi terület, a **mérsékeltlen meleg és mérsékeltlen száraz – száraz klímakörzetbe tartozik**. A napsütéses órák száma 1930-1950. ebből a nyárra esik 765-770 óra. Az évi középhőmérséklet 9,7 °C-ról 10,6 °C-ra nő dél felé haladva. A csapadék évi átlaga 530-600 mm, amiből a nyári félévre esik 310-340 mm.

## 7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Pest Megyei Kormányhivatal Budakeszi Járási Hivatala (Cím: 2092 Budakeszi, Fő u. 179.)
- Pest Megyei Kormányhivatal Érdi Járási Hivatala (Cím: [2030 Érd, Budai út 7/b.](#))
- Pest Megyei Kormányhivatal Pilisvörösvári Járási Hivatala (Cím: [2085 Pilisvörösvár, Fő u. 66](#))
- Fejér Megyei Kormányhivatal Bicskei Járási Hivatala (Cím: 2060 Bicske, Kossuth tér 14.)
- Fejér Megyei Kormányhivatal Martonvásári Járási Hivatala (Cím: 2462, Martonvásár, Budai út 1.)
- Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Tatabányai Járási Hivatala (Cím: [2800 Tatabánya, Bárdos L. u.2.](#))

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Budaörsi őszibarack”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy (OFJ) megjelölést és a kapcsolódó közösségi szimbólumot.

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

Ellenőrzési fázis	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Termőhely	Termő körzeten belüli termés	Beszállítói lista éves felülvizsgálata
Termés	Termesztési feltételek betartása	Évente legalább 1 helyszíni ellenőrzés, amennyiben van gazdálkodási napló, annak ellenőrzése évente legalább 1 alkalommal

Növényvédelem	Növényvédelmi technológiai betartása	Permetezési naplók ellenőrzése beszállítás előtt. Termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra
Betakarítás	5.2 fejezet szerinti követelmény rendszer Nyomon-követhetőség biztosítása	Beszállítói lista éves felülvizsgálata. Áruátvételi dokumentáció éves ellenőrzése.
Áruvá-készítés	Nyomon-követhetőség biztosítása	Gyártási napló vezetésének éves ellenőrzése

## 10. MELLÉKLETEK

## 11. IRODALOM

[http://www.heimatmuseum.hu/anyagok/BudaorsTortenete\\_1720-1946.pdf](http://www.heimatmuseum.hu/anyagok/BudaorsTortenete_1720-1946.pdf)

<http://mek.oszk.hu/02100/02185/html/1091.html>

Főoldala az online könyvnek (<http://mek.oszk.hu/02100/02185/html/611.html>)

Lechner Ödön (19XX)(: Az őszibarack. Stephaneum Nyomda, Budapest.

Id. **Mohácsy Mátyás** – Maliga Pál – Ifj. **Mohácsy Mátyás** (1967): Az **őszibarack**. [Mezőgazdasági Könyvkiadó](#), Budapest.

Brózik Sándor, Regius János (1962): Termesztett gyümölcsfajtáink2. Csonthéjastermésűek – Őszibarack. Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest.

Timon Béla (1974): Őszibarack. Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest.

Dr. Tomini Béla, dr.Csoma Zsigmond (2003): Budavidéki őszibarack. p.160-162. In: Hagyományok, ízek, régiók:Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye II. FVM Agrármarketing Centrum, Budapest.

**Budavidéki őszibarack termőtáj**. - In: Az őszibarack / Mohácsy Mátyás, id., Maliga Pál, Mohácsy Mátyás, if.. - Budapest : Mezőgazd. K., 1963. - p. 46-52.

<http://www.budaorskonyvtar.hu/elektronikus/letoltes/egyebek/egyeb004.pdf>

### Lechner Ödön - Az őszibaracktermesztés kátéja, 1929

#### *Legfontosabb források őszibarack témában:*

Mohácsy 1951,1959, 1963, 1967

Brózik1962

Claus 1959 és 1968

Timon 1974, 1976, 1992, 2000

#### *Egyéb kapcsolódó anyagok:*

területi vándorlásra magyarázat

[http://www.tajokologiaiappok.szie.hu/pdf/201102/09\\_Suranyi.pdf](http://www.tajokologiaiappok.szie.hu/pdf/201102/09_Suranyi.pdf)

#### *Egyéb cikkek:*

<http://www.budaorsiinfo.hu/blog/2016/12/09/miniszteri-elismerest-kapott-a-zsambeki-medence-es-tersege-gazdakor/>

<http://www.budaorsinaplo.hu/archivum/multunk/konzultacio-volt-zsambekon-a-budaorsi-oszibarackrol>

<http://www.budaorsigazdakor.hu/2017/02/10/oshonos-oszibarack-szakmai-konzultacios-forum-lesz-zsambekon/>

[http://www.minalunk.hu/Budaors/index.php?n=5&tartalom\\_id=33404&area=234](http://www.minalunk.hu/Budaors/index.php?n=5&tartalom_id=33404&area=234)

<http://www.archiv.budaorsinaplo.hu/kultura/20161025/oszibarack-napok-megnyilt-a-kiallitas>

*Kialakulási okhoz kapcsolódó irodalom:*

Beck Tibor: A filoxéra pusztítása. In: Rubicon, 2003. 1–2. 65–69.

[http://www.rubicon.hu/magyar/oldalak/a\\_filoxera\\_pusztitasa/](http://www.rubicon.hu/magyar/oldalak/a_filoxera_pusztitasa/)

[https://www.kozterkep.hu/~/24854/Oszibarackos\\_Madonna\\_Budaors\\_2012.html](https://www.kozterkep.hu/~/24854/Oszibarackos_Madonna_Budaors_2012.html)

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Budaörsi őszibarack”

EU-szám:

OEM ( )

OFJ (X)

### 1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Budaörsi őszibarack”

### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

#### 3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

#### 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzés használatára az alábbi fajtákból származó friss gyümölcs jogosult: Champion, Cresthaven, Elberta, Ford, Marsika, Redhaven, Remény, Royal Summer, Royal Time, Schafnose, Shipley, Sunbeam, Suncrest, Vérébélú. A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzést sárga-és fehérhúsú fajtákra egyaránt lehet alkalmazni.

A Budaörsi őszibarack országos hírnevét a térség termesztési hagyományai, kedvező közgazdasági adottságai, valamint a termesztéstechnológia szigorú betartása biztosítja.

Az „Budaörsi őszibarack” friss fogyasztásra és feldolgozásra egyaránt alkalmas. A gyümölcsöt mindig olyan érettségi állapotban kell leszedni, ami a legjobban megfelel a felhasználás céljának. A gyümölcs kellő mértékben legyen fejlett, megfelelően érett, bírja ki a szállítást, az árukezelést. Ez az előírás elsősorban a friss állapotban forgalomba kerülő gyümölcsre vonatkozik.

Ha átmeneti tárolásra, befőtt készítésre, gyorsfagyasztásra, friss fogyasztásra szánják az

őszibarackot, akkor 70-80 %-os érettségi állapotban kell leszüretelni. Ha ivólé vagy pálinkafőzésre kerül, akkor meg kell várni a teljes érettséget. Az érettség foka megállapítható a gyümölcs színéből, és a hús keménységéből.

*Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok:*

100 g őszibarack energiatartalma 170 kJ/100 g. Víz tartalma magas, 88 %. 100 g gyümölcs 9 g szénhidrátot, 0,7 g fehérjét és rostot, 0,7 g szerves savakat, mely legnagyobb részt almasav továbbá makro-, mikroelemeket tartalmaz. Szénhidrát tartalma legnagyobb részét szacharóz, kisebb mennyiségben glükóz és fruktóz. Kalcium- és foszfor tartalma mellett vastartalma sem elhanyagolható.

Átlagos beltartalmi jellemzői 100g gyümölcsre vetítve az alábbiak:

<b>A vitamin (karotín)</b>	<b>0,75 mg</b>
<b>B vitamin</b>	1,00 mg
<b>C-vitamin</b>	7,00 mg
<b>Kalcium</b>	20 mg
<b>Foszfor</b>	30 mg
<b>Vas</b>	0,2 mg

A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzéssel fogalmazható őszibarack fajták gyümölcsei az érési időtől függően vagy közepes méretűek (a júliusiak 60-65 mm átmérőjűek, tömegük 110-130 g) vagy nagyok (az augusztustól érők 65-70 mm átmérőjűek, tömegük 140-180 g). Tehát csak az a barack nevezhető „Budaörsi őszibarack”-nak, amely legalább 60 mm átmérőjű és legalább 110 g tömegű. A gyümölcsök szépen színezettek és magas beltartalmi értékűek: az összes oldható szárazanyag tartalom 9,9% fölött, az összes savtartalom legalább 0,38% körül alakul.

A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzéssel fogalmazható őszibarackfajták jellemzői:

#### CHAMPION

alak: gömb  
 méret: nagy  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne zöldes fehér, fedőszíne 20-30% mosott kárminpiros,  
 gyümölcshús: fehér, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas  
 érési idő: augusztus közepe - második fele

#### CRESTHAVEN

alak: gömb  
 méret: nagy  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne sárga, fedőszíne 560-70% mosott vörös  
 gyümölcshús: sárga, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas  
 érési idő: augusztus vége – szeptember első fele

#### ELBERTA

alak: megnyúlt  
 méret: nagy

gyümölcshéj: molyhos, alapszíne zöldes sárga, fedőszíne 30-50% mosott piros  
 gyümölcshús: sárga, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas, amaretto utóíz  
 érési idő: szeptember első fele

**FORD**

alak: gömb  
 méret: közepes  
 gyümölcskéj: molyhos, alapszíne zöldes sárga, fedőszíne 20-60% mosott bordópiros,  
 gyümölcshús: fehér, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas  
 érési idő: augusztus közepe

**MARSIKA**

alak: enyhén lapított gömb  
 méret: közepes - nagy  
 gyümölcskéj: molyhos, alapszíne zöldes sárga, fedőszíne 40-60% csíkozott piros,  
 gyümölcshús: fehér, félig magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-sav  
 érési idő: július második fele

**REDHAVEN**

alak: oldalról lapított, kissé aszimmetrikus gömb  
 méret: középnagy  
 gyümölcskéj: molyhos, alapszíne sárga, fedőszíne 60-70% mosott és csíkozott sötétvörös  
 gyümölcshús: sárga, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas  
 érési idő: július vége – augusztus eleje

**REMÉNY**

alak: erősen lapított, „pogácsa”  
 méret: kicsi - közepes  
 gyümölcskéj: molyhos, alapszíne zöldes fehér, fedőszíne 20-40% mosott piros  
 gyümölcshús: fehér, magvaváló  
 íz, savtartalom: édes  
 érési idő: szeptember közepe

**ROYAL SUMMER**

alak: gömb  
 méret: nagy  
 gyümölcskéj: molyhos, fedőszíne 90-100% mosott piros  
 gyümölcshús: sárga, maghoz kötött  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-sav  
 érési idő: augusztus első fele

**ROYAL TIME**

alak: oldalról enyhén lapított  
 méret: nagyon nagy  
 gyümölcskéj: molyhos, fedőszíne 90-100% mosott piros  
 gyümölcshús: sárga, magvaváló

íz, savtartalom: édes  
 érési idő: augusztus első fele

#### SCHAFNOSE

alak: megnyúlt  
 méret: kicsi - közepes  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne fehér, fedőszíne 40-60% mosott piros  
 gyümölcshús:  
 íz, savtartalom: édes-savas  
 érési idő: augusztus

#### SHIPLEY

alak: enyhén lapított gömb  
 méret: közepes - nagy  
 gyümölcshéj: molyhos, felülete 20%-ban csíkozott és mosott piros  
 gyümölcshús: fehér  
 íz, savtartalom: kellemesen savas  
 érési idő: szeptember

#### SUNBEAM

alak: megnyúlt, oldalról lapított  
 méret: közepes  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne narancssárga, fedőszíne 80-90% mosott és csíkozott élénkpiros  
 gyümölcshús: sárga, félig magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas,  
 érési idő: július vége – augusztus eleje

#### SUNCREST

alak: lapított gömb  
 méret: nagy  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne sárga, fedőszíne 60-80% mosott bordópiros  
 gyümölcshús: sárga, magvaváló  
 íz, savtartalom: harmonikusan édes-savas  
 érési idő: augusztus második fele

#### VÉRBÉLŰ

alak: enyhén megnyúlt  
 méret: kicsi - közepes  
 gyümölcshéj: molyhos, alapszíne zöldes sárga, fedőszíne 50-70% mosott barnásvörös  
 gyümölcshús: piros  
 íz, savtartalom: savas  
 érési idő: augusztus második fele – szeptember első fele (elhúzódva érik)

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

--

### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzést kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó, az ott termesztett őszibarackra lehet alkalmazni.

### **3.5 A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

--

### **3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

...

### **3.7. A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Budaörsi őszibarack” földrajzi jelzést kizárólag Pest megye, Fejér megye és Komárom-Esztergom megye alább felsorolt településeinek közigazgatási területéről származó, ott termesztett őszibarackra lehet alkalmazni:

1. Baracska,
2. Biatorbágy,
3. Budajenő,
4. Budakeszi,
5. Budaörs,
6. Budapest Budatétény, Kamaraerdő és Nagytétény területei
7. Diósd
8. Ercsi
9. Érd
10. Etyek
11. Gyermely
12. Herceghalom
13. Kajászó
14. Mány
15. Martonvásár
16. Páty
17. Perbál
18. Ráckeresztúr
19. Sósút
20. Szomor
21. Telki
22. Tinnye
23. Tordas
24. Tök
25. Törökbálint
26. Vál
27. Zsámbék

### **3.8. Kapcsolat a földrajzi területtel**

A budai tájban őszibarack-termesztésről már a római időkből tudunk. Az Árpád-házi királyok korából is vannak emlékeink. Valószínűsíthető, hogy a török hódoltság idejében a fajták köre bővült. A fagyérzékeny, sárga húsú őszibarack-fajták északi elterjedésének határa a Balaton-

felvidék és a budai táj volt. Ezt támasztja alá Conrad Gesner (1561), aki Vuoysselre hivatkozva azt írja, hogy a sárga húsú őszibarack magyar barack.

A fővárost övező, főleg a budai oldalra jellemző szőlőhegyeken elsődleges termék és áru a szőlő, illetve a bor volt, a barackot kizárólag házi szükségletre használták fel. A bortermelés XIX. század végén kialakuló növényvédelmi (filoxéra vész) és gazdasági nehézségek hatására az őszibarack kapott egyre nagyobb hangsúlyt. A Buda környéki német falvak lakosai figyeltek fel először az őszibarack árusításában rejlő piaci lehetőségekre. A szőlők köztes, elegy növényéből jövedelmező kertészeti kultúrát alkottak. Ehhez azonban a nagyváros, a felvevőpiac közelsége kellett. Az önellátásról az árutermelésre való áttérés fajtaváltást hozott magával. Az új őszibarack fajtáknak a termelő igénye mellett a fogyasztó elvárásainak is eleget kellett tenni. A 4. pontban meghatározott földrajzi területre jellemző sajátos fajtahasználat alakul ki a tájban meghonosodott és a tájban létrejött fajtákból. Az értékesítést nagymértékben elősegítette, hogy Budapest környékén 1880-tól mind erőteljesebben pusztított a filoxéra, ami egy-két évtized alatt a szőlőhegyeket kopár területté változtatta. Az egykori szőlők helyét leginkább piacos őszibarackkal telepítették be az elszegényedő szőlős-boros gazdák. Mind a telepítésben, mind a piacozásban az élelmes és tőkeerős Buda környéki német falvak parasztjai, vállalkozó birtokosai jártak az élen. Így a budaörsi, a sasadi, a tétényi, a budafoki barackok már a század fordulójára híressé váltak.

Általában a védett melegebb völgykatlanokat, az északról hegy- és dombgerincekkel védett napos lejtőket telepítették be őszibarackfákkal, amelyek ápolása, kezelése nem kis szakértelmet kívánt.

A XIX. század közepén Klauzál Gábor, tétényi birtokos, a Batthyany-kormány földművelési minisztere és Entz Ferenc, a „nemzet kertésze” is felismerte és hirdette Dél-Buda kedvező adottságait. A XIX. század vége felé gyors ütemben telepítették az őszibarackot, mert a kihalófélben lévő szőlő- és bortermelés miatt hanyatló mezőgazdaság egyik kilábalási lehetőségét a gyümölcsstermesztés fokozásában és színvonalának emelésében látták. A községi faiskolák szinte mindenütt árultak őszibarack-csemetéket is, illetve állami támogatásként és segítségként juttattak a filoxéra pusztítása miatt hátrányos helyzetbe került gazdáknak. Például Budafok község faiskolája ekkor már 25-fajta őszibarackot árult.

1880-ban a Gellért-hegy oldalán, a Villányi és a Ménesi út közötti részen Zwikli András gazdatiszt telepítette el az első 3 hold őszibarackost. A Zwikli-barack nagy sikert aratott belföldön és külföldön egyaránt. Hasonló hírnévre tett szert Lechner Ödön tanár 1898-ban telepített nagytétényi őszibarackja is. Ebben az időben telepített 5 hektárnyi őszibarackost Nagytétényben az az Imre Lajos, aki 1908-ban a Állami Oklevél arany fokozatát kapta a kiállított őszibarackfajtáiért. Az 1895. évi mezőgazdasági felmérés alapján a Buda vidéki gyümölcsfaállomány majd 40%-a őszibarack, közel 75 fajtával! A későbbiekben is megmaradt Budapest környékén ez az arány. A rendkívül sokféle őszibarack között jelen voltak a korszak nagy és ismert fajtái, többek között a Mayflower, a Champion, a Ford, az Elberta, a Stedley, a Stevens és a Salvey.

Az új fajták bevezetésében, a hazai tájfajták szelekciójában, nemesítésében és a külföldi fajták honosításában mindig kezdeményezők voltak e termőtáj őszibarack termesztői. Ennek több időszaka is volt. A XIX. század elején végzett szelekciókból napjainkra is megmaradt Entz Ferenc Mezőkomáromi duráncija, vagy a Metelka díjazottja. Az 1880-as években Angyal Dezső, a Kertészeti Tanintézet igazgatója indította el az akkor ismert francia és amerikai fajták



behozatalát, ami az első világháborúig folyamatos volt. Ezek sorából napjainkra fennmaradt az Elberta és a ma is közkedvelt Champion, Magyar Gyula, a Kertészeti Tanintézet tanára nemesítette az 1930-as években a Magyar arany duránciját és a kései bronzos Elbertát. Ezek ma is létező fajták. Mohácsy Mátyás munkásságának eredménye számos fajta behozatala az 1920-as években.

A nagyüzemi táblásítás kezdetén, az 1950-60-as években került sor a ma is elterjedt Mariska fajta népi termesztésből való begyűjtésére és az üzemi termesztésbe vonására – Schindler István nagytétényi kertész javaslatára – Főző József és kollégái munkái nyomát. A Kertészeti Tanintézet jogutódjaként működő Kertészeti Egyetem Növénynemesítési, valamint Gyümölcsstermesztési Tanszéke közreműködésével és az Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató Fejlesztő Intézet révén számos kiváló külföldi fajta honosítására került sor. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Tordason tart fenn egy fajtaminősítő állomást az őszibarackfajták tájban alkalmazhatóságának vizsgálatára.

A XIX. század végétől a XX. század második harmadáig a gazdálkodóknak a nemcsak a táji adottságokhoz, hanem a többször, gyakran hirtelen változó gazdasági és társadalmi környezethez is alkalmazkodni kellett. Az termelés területi elhelyezkedése, üzemi mérete és fajtaszerkezete folyamatosan fejlődött. A két világháború közötti időszakban Budaörs volt a Buda-vidéki őszibarack termesztő táj központja. A természeti adottságokon túlmenően, fővároshoz való közelsége, közlekedési infrastruktúra (vasút állomás és fővárosba vezető országos főút) és az itt megépült hűtőháznak is köszönhetően. Ennek nyomán a környékbeli települések is gyakran „Budaörsi őszibarack”-ként értékesítették termésüket.

A két világháború közötti időszakban Budaörs volt a Buda-vidéki őszibarack termesztő táj központja. A természeti adottságokon túlmenően, fővároshoz való közelsége, közlekedési infrastruktúra (vasút állomás és fővárosba vezető országos főút) és az itt megépült hűtőháznak is köszönhetően. Ennek nyomán a környékbeli települések is gyakran „Budaörsi őszibarack”-ként értékesítették termésüket. Termelői közlés szerint a Budaörsi őszibarack fogyott el mindig leghamarabb a budapesti piacokon, valamint ezzel a névvel mindig könnyebb volt értékesíteni. A fővárosi piacokon mind a mai napig ezt a megnevezéssel értékesítik a 3. pontban meghatározott földrajzi területről származó őszibarackot.

A termesztőtáj – a Buda-környéki településeken –, a gazdaságos őszibarack termesztés északi határvonaláig húzódik. Más termőtájakhoz viszonyítva évi átlaghőmérséklete alacsonyabb és a nappal-éjszaka közötti hőingadozás jelentősebb. Ez kedvező hatást gyakorol a termés színeződésére és a savtartalmára.

### Éghajlat

Buda vidéke, mint földrajzi terület, a mérsékelt meleg és mérsékelt száraz – száraz klímakörzetbe tartozik. A napsütéses órák száma 1930-1950. ebből a nyárra esik 765-770 óra. Az évi középhőmérséklet 9,7 oC-ról 10,6 oC-ra nő dél felé haladva. A csapadék évi átlaga 530-600 mm, amiből a nyári félévre esik 310-340 mm.

Jól mutatja az őszibarack termesztés kiemelt jelentőségét a 4. pontban meghatározott földrajzi területen, hogy a Budaörsi vasútállomás mellett az 1937-ben Lenz József által épített őszibarackok hűtésére szolgált hűtőház homlokzatán Őszibarackos Madonna alkotás volt elhelyezve, a kb. negyven centi átmérőjű színes mázas kerámia tondón Mária látható kezében a

kis Jézussal, körülöttük angyalok és körbe virágos gyümölcsös dísszel. A felújított Barackos Madonnát a Budaörs Német Nemzetiségi Önkormányzat épületén helyezték el 2012. végén.

## A Badacsony/Badacsonyi OEM termékleírás módosítási kérelme

### **I. A kérelem benyújtója**

Név: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8261 Badacsony Római u. 2.

Telefonszám: +36 30 901 34 55

E-mail cím: badacsonyiborvidek@gmail.com

Képviselő: Borbély Tamás elnök

### **II. Földrajzi árujelző:** Badacsony/Badacsonyi (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

### **III. A módosítás tárgya**

#### **A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK**

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

#### **1. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor érzékszervi leírásának pontosítása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– II. A borok leírása

b) indoklás: Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborhoz bekerül: „Illatban és zamatban *az ásványos terroir karakter érződik.*”

Ezen borleírás pontosítása a termőhelyi karakter kiemelése miatt van szükség, mivel jelenleg a „terroir” termőhely hangsúlyos borokat a szőlőhegy névvel ellátott borok adják.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

#### **2. Pezsgő termékkategória felvétele**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– II. A borok leírása

– III. Különös borászati eljárások

– V. Maximális hozam

– VI. Engedélyezett szőlőfajták

– VII. Kapcsolat a földrajzi területtel

– VIII. További feltételek

b) indoklás: A Pezsgő termékkategóriát azért szeretnénk beilleszteni a termékleírásunkba, mert a borvidéken dolgozó kis és közepes birtokoknak egyre szélesebb körben fontos terméke lett az évek során. A Badacsonyi borvidéken a gasztronómia fejlődésének és a fogyasztói igények szélesedésének köszönhetően az utóbbi években egyre több pincészet készít pezsgőket, ami egyre fokozódó népszerűségnek örvend a fogyasztóközönség részéről. Ezen termékeknél felmerült, hogy a Badacsony oltalom alatt álló eredet megjelöléssel is forgalmazni lehessen ezeket a termékeket. A Badacsony/Badacsonyi OEM reputációjának erősítése megkívánja a pezsgők felvételét a Badacsony/Badacsonyi OEM termékkategóriái közé. A Badacsonyi borvidék vulkanikus talajadottságai révén az itt készített pezsgők kiemelkedően más stílusjegyeket hordoznak, ezért a

pontos földrajzi jelzés jelölése elengedhetetlen, a tudatos vásárlók tájékoztatása szükséges, és kiemelkedően fontos a termőhely szerinti pontos beazonosítás, ezért feltétlen szükséges a pezsgők felvétele a Badacsony/Badacsonyi OEM termékkategóriái közé. Az analitikai és egyéb előírásokat a csendes borainkhoz igazítva, a más termékleírásokban bevált értékekkel alakítottuk ki.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

### 3. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele

a) a termékleírás érintett fejezetei:

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

b) indoklás: A *szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor új termékkategória* beillesztése szükséges a termékleírásba, mert a borvidéken dolgozó kis és közepes birtokoknak egyre szélesebb körben fontos termékei lettek az évek során. A helyi termelők 2012-től *földrajzi jelzés nélkül*, majd 2014. évtől *Balaton OFJ* kategóriában is tudták e termékeket forgalmazni. A Balaton névvel azonban nem lehet eléggé érvényesíteni a termékkategóriákban azokat a meghatározó illat- és ízjegyeket (ásványosság, tüzesség stb.), amelyeket a borvidék, a termőhely adta lehetőségek kínálnak és amelyeket a fogyasztók nagy része ismer és a Badacsony névhez társít. A Badacsonyi borvidéken a gasztronómia fejlődésének és a fogyasztói igények szélesedésének köszönhetően az utóbbi években egyre több pincészet (9!) készít szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borokat ami egyre fokozódó népszerűségnek örvend a fogyasztóközönség részéről, ezért kezdeményezzük e termék kategóriák Badacsony/Badacsonyi névvel is forgalmazhatóvá váljanak. Az analitikai és egyéb előírásokat a csendes borainkhoz igazítva, a más termékleírásokban bevált értékekkel alakítottuk ki.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

### 4. Borok érlelési idejére vonatkozó előírás módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A különböző termékek érlelésének módját és idejét a technológiák fejlődése, a piaci stílusok változása kezdeményezte. A késői szüreteknél egyre kevesebb termelő alkalmaz fahordós érlelést, inkább a gyümölcsösebb, frissebb stílust alkalmazzák, mint a nemzetközi piacon elterjedt. Továbbá a gyakorlat alapján elegendőnek érezzük a 6 hónapos érlelést, mely elegendő a borok fejlődése miatt, viszont még nem ad túl nagy költséget a termelőkre.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

### 5. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor édesítésének tiltása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A szőlőhegy névvel megkülönböztetett termékkategória Badacsony presztízis termékköre, ezért fontosnak tartjuk, hogy csak a természetes cukortartalomtól erjedés után megmaradó rész képezze az édességet. A mustsűrítmény hozzáadása lényegesen megváltoztatná a természetes édesség ízérzetet, csökkentve az élvezeti értéket.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**6. A szüret időpontjának meghatározásának pontosítása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: Az egyre gyakoribb szélsőséges évjárat hatások még jobban nehezítik az egységes borvidéki szüretet. Különböző fekvésekben, különböző stílusokban gondolkodnak a termelők, így mindenki jobban ismeri a saját területét, saját fajtáját a kívánt bor stílusának megfelelően könnyebben el tudja dönteni, hogy mikor érdemes szüretelni, a termékleírások előírásainak betartásával. Ezért javasoljuk a Termékleírás III./B/3. pontjának törlését.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**7. A Zervin fajta felvétele az engedélyezett szőlőfajták listájába, a bortípusokhoz felhasználható fajták módosítása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– VI. Engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás: A teljesen új fajta a Zervin, melyet a Badacsonyi Szőlészeti- Borászati Kutatóintézetben nemesítettek, és az Ő elsődleges kérésükre kerül be a fajta listába, még indokoltabbá válik a felvétele, a gyöngyöző és pezsgő kategóriák elfogadásával, mivel a Zervint első sorban pezsgőalap borhoz ajánlják. A borvidéken több termelő foglalkozik a fajta termelésével (korábbi nevén: Badacsony 15), jelenleg átoltások történnek erre a fajtára. A borok eddig csak FN kategóriában kerülhettek forgalomba, amely jelentősen sértette a termelők érdekeit. A Zervin fajta felvételét a termékleírásba termelői kezdeményezések alapján kérjük, hogy a belőle készült borok rangjuknak megfelelő jelöléssel kerülhessenek a piacra. A késői szüretelésű bor, jégbor, töppedt szőlőből készült bor termékkategóriába való felvételét kérjük.

- Pinot noir fajta töppedt szőlőből készült bor termékkategóriába való felvételét termelői kezdeményezésre kérjük. Több év tapasztalatai alapján, jó fekvésű dűlőkben már augusztus végén 22-24 mustfokot produkál. A kereskedelemben jelenleg is forgalomban lévő termék töpszli fantáziánéven megtalálható.

- Ottonel Muskotály felvétele a késői szüretelésű bor termékkategóriában termelői kezdeményezésre kérjük. Badacsony kiemelkedő dűlőiben megfelelő növényvédelem mellett október közepi- végi szürettel megfelel a termékkategóriában leírt követelményeknek. Borára különleges ízérzet jellemző, melyet a fogyasztók kedvelnek és keresnek. Ebben a termékkategóriában jelentős ár növekedéssel értékesíthető.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**8. A muskotály korlátozottan használható kifejezés fajtahasználatára vonatkozó előírás kiegészítése a vonatkozó jogszabály megjelölésével.**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– VIII. További feltételek

b) indoklás: A muskotály gyűjtő fogalom lehetősége eddig is benne volt a termékleírásban, de nem értették a termelők, hogy mi alapján, mely fajtákat használhatják, ezért tettük be a jogszabályi hivatkozást.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**9. A jelölhető kifejezések listájának bővítése a Vörös bortípus esetében az „Ó” kifejezéssel.**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– VIII. További feltételek

b) indoklás: A siller elnevezés és az „Ó” elnevezés pedig több termelő számára fontos kategória, melyet eddig nem engedélyezett a termékleírás, szeretnénk, ha minden termelőnek minél több terméke

kerülhessen Badacsony márkanév alatt piacra. A termékek a fogyasztók körében kedveltek és keresettek.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

#### **10. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listájának javítása, az eredetazonosság 100%-ban történő meghatározása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– VIII. További feltételek

b) indoklás: A jelölési szabályozásnál a borvidék elnevezés és a szőlőhegy névvel elnevezett termékek egyértelműsítése végett pontosítottuk, mert a Badacsony esetében megtévesztő tud lenni az átlag fogyasztó számára, hogy a borvidékre vagy a hegyre utal. Szeretnénk egyértelműen jelezni a fogyasztóknak, hogy „szőlőhegy” névvel megkülönböztetett „prémium” bort rejt a palack. Ennek megfelelően jobbnak látnánk a 100% kisebb földrajzi egységről származzon ténylegesen a bor. Szőlőhegy névvel ellátott bortípusok esetében a szőlőhegy neve után a „hegyen termett” vagy a „hegyi” jelölés használható.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

#### **11. Az érzékszervi minősítést végző bizottság módosítása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– VIII. További feltételek

b) indoklás: A Badacsonyi borvidék is a Balaton Borrégiós Bíráló Bizottsághoz tartozik, ott kerülnek kóstolásra a forgalomba hozandó termékek, ezért pontosítottuk a nevét.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

#### **12. A szőlőhegy névvel megkülönböztetett termék termelési szándékának bejelentésére vonatkozó előírások kiegészítése.**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– VIII. További feltételek

*A termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. „A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.”*

b) indoklás: . A szőlőhegy névvel ellátott boroknál ,pedig a fölöslegesnek tűnő bejelentési bürokrácián szeretnénk egyszerűsíteni a termelők és hegybírók számára.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

#### **13. Szőlőhegy névvel ellátott bortípusok jelölési szabályainak kiegészítése a „hegyi” vagy „hegyen termett” kifejezések használatával**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

– VIII. További feltételek

b) indoklás: (Javaslat: A 100 %-ban az adott szőlőhegy kisebb földrajzi egységről származó termékek esetén szükséges megadni a lehetőséget a fogyasztók egyértelmű tájékoztatására a „hegyi” vagy „hegyen termett” kifejezések használatával. A kifejezések kiemelik a termék eredetazonosságát, mely marketing erővel is bír.)

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

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

Badacsony, 2017. november 24.

*Borbély Tamás s. k.  
elnök*

## I. NÉV

Badacsony  
változatok: Badacsonyi  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor
5. Késői szüretelésű bor
6. Jégbor
7. Töppedt szőlőből készült bor

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Összes sav-tartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	10,6	4,0 – 11,0	10,6 – 16	1,08
2.	Rozé	10,6	4,0 – 11,0	10,6 – 16	1,08
3.	Vörös	10,6	4,0 – 11,0	10,6 – 16	1,2
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	12,83	4,0 – 11,0	10,6 – 16	1,08
5.	Késői szüretelésű bor	12,83	4,0 – 11,0	10,6 – 16	2,0
6.	Jégbor	18,95	4,0 – 11,0	10,6 – 16	2,0
7.	Töppedt szőlőből készült bor	12,83	4,0 – 11,0	10,6 – 16	2,0
Maximális összes kénessavtartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.					

## b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A Badacsonyi fehérbor színében a halványsárga színtónus dominál. Illatában karakteresen a rezeda és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (bodzavirág, orgona, akác, hársfavirág) illatjegyeivel. A fehérborok gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskes ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyős íz világgal.
2.	Rozé	A halványpiros színű Badacsonyi rozéborokban a piros húsú bogyós gyümölcsök (áfonya, szeder, málna) illatai közepes intenzitással jelennek meg. Ízében e gyümölcsök mellett a lekerekedett savak üdesége jellemzi a Badacsonyi rozé borokat.
3.	Vörös	A Badacsonyi vörösbor színére a rubinvörös színárnyalatok jellemzőek, melyek enyhe mélyvörös tónussal párosulnak. A domináns fűszeres (fűszerpaprika, zöldpaprika, szegfűbors) illatok mellett a piros bogyójú gyümölcsök illatai (szeder, málna) és animális jegyek enyhe intenzitással jelenhetnek meg. A lekerekedett savak mellett a közepes tannintartalom, gyümölcsös ízvilág (meggy, málna) és testesség jellemző a vörösborokra.
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	A Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborok színében az aranyásárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos és rezeda illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt jellemző illatokkal. <u>Illatban és zamatban az ásványos terroir karakter érződik.</u> Ízében a tüzesség meghatározó. Komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető enyhén sós ízérzet és a keserű ízjegyek adják.
5.	Késői szüretelésű bor	A Badacsonyi késői szüretelésű borok színében az aranyásárga színárnyalat dominál. Illatában az aszalt gyümölcsök illatjegyei uralják a bort, melyek kiegészülhetnek az adott szőlőfajta és a hosszú érlelés illatjegyeivel. Lekerekedett savai mellett a testesség jellemző, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós ízérzet.
6.	Jégbor	A Badacsonyi jégborok színét az aranyásárga színtónusok, illatát pedig az aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva, aszalt meggy) illatjegyei uralják. Ízében a magas cukortartalom mellett lekerekedett savak és a bor kóstolása végén érezhető sós ízérzet jellemző.
7.	Töppedt szőlőből készült bor	Badacsonyi töppedt szőlőből készült borok színében az aranyásárga színárnyalat dominál. Illatában töppedt és aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva, aszalt meggy) illatjegyei meghatározók, melyek kiegészülhetnek a hosszú érlelésből eredő illatjegyekkel (pl.: mogoró, dió). Komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája biztosítja, amely kiegészül a bazaltos altalpra visszavezethető, a bor kóstolása végén felfedezhető enyhén sós ízérzettel.

## 2. PEZSGÓ

## Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

## a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális Összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav-tartalom [mg/l]
1.	Fehér	4,0 – 12,0	9,0	9 – 15	1,08	235

2.	Rozé	4,0 – 12,0	9,0	9 – 15	1,08	235
<u>Összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint</u>						

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<u>Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illata a Badacsonyi borvidékre jellemző fajtagazdagság miatt mindig üde, enyhén aromatikus. Ízben lekerekedett savstruktúra jellemző, illetve a fajták sokszínűségéből eredő illat-komplexitás és gyümölcsös ízéret.</u>
2.	Rozé	<u>A Badacsonyi rozék az élénk lazac színtől az enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a Badacsonyi rozé pezsgőre, aminek véglecsengésében a termőtájra jellemző enyhe kesernyés ízéret fedezhető fel.</u>

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkohol tartalom [%vol]	Tényleges alkohol tartalom [%vol]	Maximális illósav tartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	4,0 – 11,0	9,0	9 – 15	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	4,0 – 11,0	9,0	9 – 15	1,08	1-2,5 bar
<u>Maximális összes kénessavtartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint</u>						

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<u>Színe a halvány zöldtől az aransárga színig terjedhet. A gyümölcsös illatjegyek mellett, a fehér virágokra jellemző aromakarakterek is felfedezhetők, amelyek intenzitását a hozzáadott szén-dioxid fokozza. Élénk, elegáns savtartalmú.</u>
2.	Rozé	<u>Színe halvány rózsaszíntől a világospirosig terjedhet, aromatikája a piros bogyós gyümölcsökre (eper, cseresznye, málna) jellemző, friss, üde karakterű. Élénk, elegáns savtartalmú. A hozzáadott szén-dioxid elősegíti az illat- és zamatanyagok intenzitását.</u>



### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>	<b>nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)</b>
1.	Fehér	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-
2.	Rozé	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-
3.	Vörös	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	– szakaszos üzemű szőlőprés használata – legalább <u>9-6</u> hónapos érlelés, amiből legalább 3 fahordóban	<u>édesítés 2 %vol feletti édesítés</u>
5.	Késői szüretelésű bor	– szakaszos üzemű szőlőprés használata; – legalább <u>9-6</u> hónapos érlelés, <del>amiből legalább 3 fahordóban</del>	2 %vol feletti édesítés
6.	Jégbor	– Fagyott állapotban történő, kézi szüret, legfeljebb -7°C-on – szakaszos üzemű szőlőprés használata – legalább <u>9-6</u> hónapos érlelés	édesítés
7.	Töppedt szőlőből készült bor	– szakaszos üzemű szőlőprés használata; – legalább <u>9-6</u> hónapos érlelés, <del>amiből legalább 3 fahordóban</del>	2 %vol feletti édesítés

##### 2. PEZSGŐ

	<b>Bortípus</b>	<b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>	<b>nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)</b>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>szakaszos üzemű szőlőprés használata</u>	<u>-</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>szakaszos üzemű szőlőprés használata</u>	<u>-</u>

##### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>	<b>nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)</b>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>szakaszos üzemű szőlőprés használata</u>	<u>-</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>szakaszos üzemű szőlőprés használata</u>	<u>-</u>

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

- 1. A szőlő művelésmódja és térállása:** A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültvényről származó szőlőből készülhet Badacsonyi bor a szőlőültvény termésben tartásáig.

**2. Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:** Badacsonyi bor előállítására a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvények esetében az alábbi feltételekkel engedélyezett:

a) művelésmódok:

- i) ernyő művelés
- ii) alacsony kordon művelés
- iii) közép magas kordon művelés
- iv) Guyot művelés
- v) bakművelés

b) tőkesűrűség: Telepített tőkehelyek száma: minimum 4 000 tő / hektár, 10 % feletti lejtésű területen létesített szőlőültetvény esetében 3 300 tő/ha.

~~3. A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdeti időpontját a hegyközségi tanács választmánya határozza meg.~~

**4.3. A szőlő minimális cukortartalma:**

## 1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma [g/liter] és természetes alkoholtartalomban [% vol] kifejezve	A szüret módja
1.	Fehér	178,3g/l – 10,6 %vol Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot noir, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Trimini, Furmint, Rajnai rizling, Zeus, <u>Zervin</u> 190,8 g/liter - 11,34 %vol: Szürkebarát, Sárga muskotály	kézi vagy gépi
2.	Rozé	Pinot noir 190,8 g/liter - 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc	kézi vagy gépi
3.	Vörös	178,3 g/liter - 10,6 % vol: Pinot noir 190,8 g/liter - 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc	kézi vagy gépi
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	217,2 g/liter - 12,83 % vol	kézi
5.	Késői szüretelésű bor	217,2 g/liter - 12,83 % vol	kézi
6.	Jégbor	318,8 g/liter - 18,95 % vol	kézi
7.	Töppedt szőlőből készült bor	217,2 g/liter - 12,83 % vol	kézi

## 2. PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma [g/liter] és természetes alkoholtartalomban [% vol] kifejezve	A szüret módja
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>142,1g/l - 9 %vol</u>	<u>kézi vagy gépi</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>142,1g/l - 9 %vol</u>	<u>kézi vagy gépi</u>

## 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma [g/liter] és természetes alkoholtartalomban [% vol] kifejezve	A szüret módja
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>142,1g/l - 9 %vol</u>	<u>kézi vagy gépi</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>142,1g/l - 9 %vol</u>	<u>kézi vagy gépi</u>

## IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

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

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	8,5 t/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbor
5.	Késői szüretelésű bor	7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
6.	Jégbor	7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
7.	Töppedt szőlőből készült bor	7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor

### 2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

(bortípusonként és termékkategóriánként)

### 1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Cserszegi fűszeres, Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Vulcanus, Zenit, Zeus, Zefír, <u>Zervin</u>
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Zeus

5.	Késői szüretelésű bor	Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Zeus, <a href="#">Zervin</a> , <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Ottonel Muskotály</a>
6.	Jégbor	Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Zeus, <a href="#">Zervin</a>
7.	Töppedt szőlőből készült bor	Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Zeus, <a href="#">Zervin</a> , <a href="#">Pinot noir</a>

## 2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	<a href="#">Budai</a> , <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Furmint</a> , <a href="#">Kéknyelű</a> , <a href="#">Hárslevelű</a> , <a href="#">Irsai Olivér</a> , <a href="#">Nektár</a> , <a href="#">Olasz rizling</a> , <a href="#">Ottonel muskotály</a> , <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Rajnai rizling</a> , <a href="#">Rózsakő</a> , <a href="#">Sárga muskotály</a> , <a href="#">Szürkebarát</a> , <a href="#">Tramini</a> , <a href="#">Vulcanus</a> , <a href="#">Zenit</a> , <a href="#">Zeus</a> , <a href="#">Zefír</a> , <a href="#">Zervin</a>
2.	Rozé	<a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Pinot noir</a>

## 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	<a href="#">Budai</a> , <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Furmint</a> , <a href="#">Kéknyelű</a> , <a href="#">Hárslevelű</a> , <a href="#">Irsai Olivér</a> , <a href="#">Nektár</a> , <a href="#">Olasz rizling</a> , <a href="#">Ottonel muskotály</a> , <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Rajnai rizling</a> , <a href="#">Rózsakő</a> , <a href="#">Sárga muskotály</a> , <a href="#">Szürkebarát</a> , <a href="#">Tramini</a> , <a href="#">Vulcanus</a> , <a href="#">Zenit</a> , <a href="#">Zeus</a> , <a href="#">Zefír</a> , <a href="#">Zervin</a>
2.	Rozé	<a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Pinot noir</a>

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők:

Veszprém megyében, a Balaton északi partján elterülő Badacsonyi borvidék Balatonszepezdnél kezdődik és egészen Szigligetig tart.

A borvidék szőlőterülete a Balaton partján húzódó hegyek (Badacsony, a Csobánc, a Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy és a szigligeti hegyek), azaz a Tapolcai-medence sajátos formájú tanúhegyeinek lejtőin helyezkedik el. E hegyek jelentik a borvidék talajtani összetételének közös pontját: a borvidék meghatározó alapkőzete a bazalt, melyre az évezredek folyamán a Pannon tenger finom szemcseméretű rétegei rakódtak rá, melyek a homok és agyag frakcióba sorolhatók. E képződményen alakult ki a Badacsonyi szőlőültetvények barna erdőtalajai.

A borvidék szőlőhegyeit északról a Bakony hegység vonulatai határolják, míg délről Közép-Európa legnagyobb tava, a Balaton határolja. E kettős földrajzi sajátosságnak köszönhetően a borvidék kontinentális klímájának szubmediterrán jelleget kölcsönöz, azaz az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző, a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek a borvidékre. Az átlagos csapadékmennyiség 640 mm, az évi átlagos középhőmérséklet 11,2 °C és a napsütötte órák átlagos értéke 1934 óra/év. A Balaton és az északi hegyek nyújtotta klimatikus hatások

következtében a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik sok év átlagában 25 fok fölé.

#### b) Emberi tényezők:

Régészeti ásatások és kutatások támasztják alá, hogy már 2000 évvel ezelőtt is felismerték az itt élő emberek e hely kiváló szőlőtermesztési adottságait. A szőlőművelést a kelta törzsek honosították meg, majd a Római Birodalomban Probus császár uralkodása alatt virágzott fel Badacsonyban a szőlő-és borkultúra, és váltak a Badacsonyi borok ismertté a birodalmon belül.

A római kor virágzó szőlőültetvényei túléltek a népvándorlás viharos éveit is. A magyarok bevándorlása utáni időszakból számos adományozó levél maradt ránk, ami az itteni szőlő-borkultúrára utal.

A feudalizmus idején a Badacsonyi borvidék Mátyás király uralkodása alatt érte virágkorát halála után azonban a birtokosok jogait korlátozó rendelkezések visszavetették a szőlőtermesztést.

A török kiűzését a kisbirtokok voltak uralkodóak, de Badacsonyban olyan nagybirtokosok is foglalkoztak szőlőtermesztéssel, akiknek borai külföldre is eljutottak a XVIII-XIX. században: Ranolder, Gyulaffy, Ramasetter, Saáry, Bogyai, Esterházy családok.

A virágzó borkultúrát a filoxéra vész is csak kis mértékben vetette vissza, hiszen a Badacsony szőlőinek egy részét az okszerű alanyhasználat miatt meg tudták menteni. Ennek köszönhető az a tény, hogy Badacsonyban számos ősi, csak a vidékre jellemző autochton fajta a mai napig termesztésben van (pl.: Kéknyelű, Budai). A filoxéravészt követően kerültek termesztésbe olyan fajták, mint az Olasz rizling, Szürkebarát, melyek kiválóan képesek a helyi talajadottságok kifejezésére, így nevük mára teljesen egybeforrt a Badacsony névvel.

A XIX. század végén, az erózió elleni küzdelem nagy vívmányát jelentette a bazalt támfalak kiépítése. Az így kialakult mikro-teraszokon, magas telepítési sűrűséggel, zavartalanul folyhat a meredek hegyoldalakban is a szőlőtermesztés.

A két világháború közötti a Badacsonyi borokat Európán kívül Amerikában is keresték. A badacsonyi borok akkori megbecsülését jól tükrözi, hogy az 1936. évi bortörvény, melyben Magyarország 20 fokozottabb védelemben részesülő borfajtája közül 5 badacsonyi volt (Badacsonyi rizling, Badacsonyi kéknyelű, Badacsonyi furmint, Badacsonyi muskotály, Badacsonyi auvergnas gris).

Az elmúlt hatvan év folyamán számos, a helyi ökológiai adottságokhoz jól alkalmazkodó fajtát (pl.: Tramini, Ottonel muskotály) vontak termesztésbe, melyek közül több helyi nemesítésű fajta (Zeus, Vulcanus, Zefír)

A rendszerváltozást követően újraéledő Badacsonyi borvidéken végbemenő minőségi átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtát, a Kéknyelűt és a Budait. A vörösborszőlő-fajták termesztésével a borászok ismét bebizonyíthatták a Badacsonyi vörösbornak a termőtájból adódó egyediségét. A szőlőültetvények felújításával ismét az alacsony tőkeformákat engedélyezték, és a termés hozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

A rendszerváltozás sikerét mutatja a Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor kategória bevezetése, mely a hagyományos szőlőfajtákból alacsony tőketerhelés (maximum 80 hl/ha) mellett készült, különleges minőségű száraz fehérborokat és desszertborokat fogja össze. A fehérborokra nem jellemző módon, ezek a borok kilenc hónapos érlelést követően kerülhetnek csak palackba.

## 2. A borok leírása:

Badacsonyi borok – ide értve a fehér-, vörös-, és rozé borokat is - gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet, a Balaton közelségének köszönhető tüzességgel, a bazalt altalaj hatására visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal egészül ki.

A Badacsonyi borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes. A Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborokban a Badacsonyi borokra jellemző primer virág- és gyümölcsillatok egészülnek ki az érlelésből adódó szekunder és terciér illatelemekkel.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A Balaton víztömegének hőmérséklet kiegyenlítő hatása, a „tanú hegyek” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a napsugarakat a hegyoldalra visszasugárzó víztükör, az országos szinten egyik legintenzívebb besugárzást eredményezik.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító, szubmediterrán hatása meghatározó a Badacsonyi szőlők fejlődése szempontjából. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. A rügyfakadás tehát nem lesz vontatott. Minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, a tavaszi fagyok nem alakulnak ki és a fotoszintézishez szükséges, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérésének optimálisak a feltételei.

A szőlőhegyek bazaltsapkái és a Balaton közelsége együttesen garantálják a legkedvezőtlenebb évjáratokban is a páratlanul magas mustfokot, a borok testes és tüzes jellegét, valamint íz- és zamatgazdagságát.

A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemek is hozzájárulnak a sajátos borminőség kialakulásához. Az ilyen talajokon képződött borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza, ami a Badacsonyi borok különleges ismertetőjelét jelenti. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Badacsonyi borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.

A Magyarországon magasnak számító minimum 4 000 tő/ha telepítési sűrűséggel az egy tőre jutó tőketerhelés a szőlő növény kiegyensúlyozott, stressz hatásoktól mentes növekedését teszi lehetővé. A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napsütötte őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni. A Balaton víztükréről visszaverődő fénysugarak a zsendülést követő fotoszintézist segítik elő. E két természeti hatás, valamint a Badacsonyi termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tőkeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni. E két természeti faktor és az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalata együttesen jelenti annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Badacsonyra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok készülhetnek.

## **B. PEZSGŐ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

Megegyezik a **VII/A/1.**-es pontjával.

### **2. A pezsgők leírása:**

A Badacsonyi borvidéken termelt pezsgő minőségét elsősorban az itt termelt fajta vagy küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a pezsgősítés szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Badacsonyi pezsgő meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, a vulkáni talaj adta ásványos sósság és a seprőn érlelés adta karakter, mely hosszan köszön vissza a pezsgőbor ízében.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:**

A borrhíóban elért sikerek után a Badacsonyi borvidéken is fejlődésnek indult a kisebb birtokokon a pezsgő készítés, melyet erősít a jövedéki törvény módosítása. A helyi termelők elindultak részben a helyi fajtákra alapozva (pl: Olasz rizling, Kéknyelű, Vulcanus, Zervin), részben a tradicionális fajtákra és házasításokra alapozva a pezsgő lehetőségét. A pezsgőkészítés fejlődését részben szakmai motiváció, de nagyrészt a helyi gasztronómia fejlődése indította el. Mindezt alátámasztja, hogy a Badacsonyi borvidék egyben egy kiemelten fontos turisztikai régió, ahol a borturizmus az egyik meghatározó vonzerő. A gasztronómia fejlődésével és a családi birtokok bővülésével, ahol egyre szélesebb körű, magas minőségű vendéglátás alakult ki, felmerült az igény a széndioxid tartalmú termékekre, a pezsgőkre is. A pezsgők országos sikerét látva lassan divatos terméké válnak, így segíthetik a Badacsony körüli gasztronómia és borturizmus fejlődését, szélesebb fogyasztói rétegek megnyerését.

## **C. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

Megegyezik a **VII/A/1.**-es pontjával.

### **2. A széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok leírása:**

A Badacsonyi borvidéken termelt széndioxid hozzáadásával készült Gyöngyöző borok jellemzője a frissesség, harmónia, élénk savkarakter, gyümölcsös ízvilág. A termékek harmóniáját, frissességét, gyümölcsösségét emeli a hozzá adott széndioxid.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:**

A Badacsonyi borvidék szőlőtermesztési sajátosságai közé tartozik a széles fajta összetételre alapuló szőlő kultúra. Ezen sokszínű szőlő alapanyag piaci elhelyezését segíti a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor, mint innovatívnak tekinthető termék kategória. Mindezt alátámasztja, hogy a Badacsonyi borvidék egyben egy kiemelten fontos turisztikai régió, ahol a borturizmus az egyik meghatározó vonzerő. A gasztronómia fejlődésével és a családi birtokok bővülésével, ahol egyre szélesebb körű,

magas minőségű vendéglátás alakult ki, felmerült az igény a széndioxid tartalmú termékekre, a gyöngyözőborokra. A széndioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok napjainkban divatos terméké váltak, így segíthetik a Badacsony körüli gasztronómia és borturizmus fejlődését, szélesebb fogyasztói rétegek megnyerését.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett. Badacsonyi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- b. A „Badacsonyi borvidék” kifejezés használata engedélyezett valamennyi Badacsonyi borászati terméken.
- c. Valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés. Szőlőhegy névvel ellátott bortípusok esetében a szőlőhegy neve után a „hegyi” vagy „hegyen termett” jelölés használható.
- d. A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.
- e. Az évjárat és a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése kötelező.
- f. A Küvé vagy cuvée bor, két vagy több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, *amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.*
- g. A fajtafeltüntetés szabályai:
  - i. fajtaazonosság mértéke:
    1. Badacsonyi bor esetében legalább 85%
    2. Hegynév használata esetében 100%
  - ii. Muskotály korlátozottan használható kifejezés használata esetében szőlőfajta-jelölés tilos! Fajtahasználat a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 15. számú melléklete alapján
- h. Jelölhető, jogszabályokban meghatározott hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések:

### 1. BOR

	Bortípus	Jelölhető, jogszabályokban meghatározott hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések
1.	Fehér	primőr, újbor, barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée, muskotály
2.	Rozé	primőr, újbor, barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée
3.	Vörös	primőr, újbor, barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée, siller „ <u>Ó</u> ”
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett	válogatott szüretelésű bor, főbor, muzeális bor, <del>főbor</del> , szemelt



	fehérbor	
5.	Késői szüretelésű bor	muzeális bor,
6.	Jégbor	muzeális bor,
7.	Töppedt szőlőből készült bor	muzeális bor,

## 2. PEZSGŐ

	<b>Bortípus</b>	<b>Jelölhető, jogszabályokban meghatározott hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések</b>
<u>1.</u>	Fehér	palackban erjesztett, termelői pezsgő, küvé vagy cuvée, muskotály
<u>2.</u>	Rozé	palackban erjesztett, termelői pezsgő, küvé vagy cuvée, muskotály

## 3. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Jelölhető, jogszabályokban meghatározott hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések</b>
<u>1.</u>	Fehér	első szüret, újbor vagy primőr, muskotály, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée
<u>2.</u>	Rozé	első szüret, újbor vagy primőr, muskotály, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée

### 2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve és körülhatárolása:

- Települések: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca települései.
- Szőlőhegyek: Badacsony, Csobánc, Szent György- hegy , Gulács, Tóti- hegy , Sabar- hegy , Bács-hegy ,
- Település, illetve szőlőhegyek feltüntetés esetén a szőlőnek 95100% -ban az adott kisebb földrajzi egységből kell származnia.
- A kisebb földrajzi egységek és a védjegyek kapcsolata: Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Badacsonyi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és szőlőhegy feltüntetés általános szabályait.

**3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:** Badacsony eredetmegjelöléssel csak üvegpalackban hozható forgalomba bor. Ez alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

**4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:** Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

### 5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- Nyilvántartások
  - keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;

- ii. forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii. Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv. pincekönyv;
- v. Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- vi. az érzékszervi minősítést végző [Badacsonyi–Balatoni Borrégió](#) Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

b. Bejelentések

- i. Termelési szándék bejelentése: A Badacsony eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
- ii. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett Badacsonyi fehérborok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen szőlőhegy névvel megkülönböztetett Badacsonyi fehérbor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. [A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.](#)

**6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

- a. Veszprém megyei települések: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uza, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékáll, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, valamint
- b. Zala megyei települések: Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada területén lehetséges.

- 7. Édesítésre vonatkozó szabályok:** Badacsonyi oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok édesítése a IV. fejezetben valamint a VIII/6. pontban lehatárolt területen lehetséges.

## IX. ELLENŐRZÉS

1. A termék-leírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.  
Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78  
e-mail.: bor@nebih.gov.hu  
Web.: <http://www.nebih.gov.hu>

b) Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34.  
Tel.: +36 76 503 370  
Fax: +36 76 487 052  
e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.  
Tel.: +36 72 512 450  
Fax.: +36 72 512 451  
e-mail: [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.  
Tel.: +36 66 528 180  
Fax: +36 66 454 878  
e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.  
Tel.: +36 46 515 700  
Fax: +36 46 515 701  
e-mail: [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.  
Tel.: +36 62 553 470  
Fax: +36 62 426 311  
e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.  
Tel.: +36 22 315 460  
Fax: +36 22 502 064  
e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

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

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

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

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

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

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

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

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

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

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

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

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017  
Fax: +36 1 317 6231  
e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.  
Tel.: +36 82 527 580  
Fax: +36 82 315 023  
e-mail: [somogy@mgszh.gov.hu](mailto:somogy@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
Tel.: +36 42 508 300  
Fax: +36 42 508 311  
e-mail: [szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
Tel.: +36 74 529 869  
Fax: +36 74 415 688  
e-mail: [tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, Zanati út 3.  
Tel.: +36 94 314 093  
Fax: +36 94 327 852  
e-mail: [vas@mgszh.gov.hu](mailto:vas@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
Tel.: +36 88 590 472  
Fax: +36 88 407 347  
e-mail: [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto:veszprem@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.  
Tel.: +36 92 550 570  
Fax: +36 92 550 571  
e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

**2. Az ellenőrzések köre és módja:**

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

**Az ellenőrzések köre:**

- A termék érzékszervi és analitikai tulajdonságainak vizsgálata
- A terméket előállító üzem helyszíni vizsgálata

**Az ellenőrzések módja:**

- Érzékszervi vizsgálat: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően
- Analitikai vizsgálat: szisztematikus ellenőrzés a forgalomba hozatalt megelőzően, valamint kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően
- Helyszíni ellenőrzés: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés
- Adminisztratív ellenőrzés: a termék-leírás betartásának nyomon követhetőségi rendszere

**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>• Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>• Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szüreti jelentés és szőlő</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási</li> </ul>	Badacsonyi Borvidék

minőségének ellenőrzése	származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	bizonyítvány <ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója  Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója  Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badacsonyi Borminősítő Bizottságnak szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balatonai Borrégió Borminősítő Bizottsága

**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye  
a 2018. évi tavaszi vetésekhez**

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

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

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

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

<b>Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése</b>	<b>Oltalmazott fajta</b>	<b>Ajánlott vetési mennyiség kg/ha</b>	<b>Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenstdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA</b>
Borsó	Astronaute	250	12 000
	Atlas	280	9 000
	Concorde	250	12 000
	Eso	280	9 000
	Impuls	280	9 000
	Kayanne	200	4 670
	Salamanca	250	12 000
	Santana	300	9 000
	Tinker	300	9 000
	Tip	230	11 600
Burgonya	Balatoni rózsa	3 000	3 500
	Démon	3 000	3 500
	Katica	3 000	3 500
	Pannónia	3 000	5 000
	PE Botond	3 000	3 500
Járó durumbúza	Levante (járó)	220	6 226
	Pescadou	180	4 800



	Saragolla (járó)	220	6 226
Járóbúza	Figaro Járó	200	4 670
	Granus (járó)	180	4 000
	Lennox (járó)	180	4 000
	Mv Karizma (járó)	220	4 300
	Mv Kikelet (járó)	220	4 300
	SW Kadrilj (járó)	220	4 500
Lucerna	KM Maraton	20	30 000
	Olimpia	20	40 000
Olajlen	GK Zoltán	100	10 000
Tavaszi árpa	Annabell	160	4 000
	Bojos	200	4 200
	Concerto	200	4 600
	Conchita	200	4 500
	Ebson	200	3 800
	Gesine	160	4 000
	GK Habzó	200	4 500
	GK Toma	200	4 500
	KH Lédi	250	3 100
	KH Lilla	250	3 100
	KWS Amadora	200	7 000
	Malz	200	4 600
	Marthe	160	4 000
	Maurítia	250	3 100
	Overture	200	4 600
	Paula	210	8 900
	Planet	200	4 600
	Salome	160	4 000
	Tocada	250	3 100
	Traveler	200	4 600
	Victoriana	200	4 500
	Wilma	210	8 900
	Xanadu	160	4 000
Tavaszi búza	Anabel	200	4 500

	Astrid	200	4 500
	GK Március	200	4 500
	Granny	200	4 500
	KWS Collada	200	7 000
	Liskamm	210	9 500
	Lona	220	4 300
	Nogal	180	4 800
	Sensas	200	4 500
	Váne	220	4 300
Tavaszi durumbúza	Durofinus	210	9 800
	Durofox	210	9 800
	Duromax	210	9 800
	Floradur	200	9 500
	Nicodur	210	9 800
	Odisseo	220	6 226
Tavaszi tritikálé	GK Idus	200	4 500
Tavaszi zab	Baron	200	4 950
	Effektív	200	4 500
	GK Kormorán	180	4 500
	Mv Pehely	180	5 000
	Poseidon	160	4 000
	Prokop	200	4 950
	Raven	150	4 000
	Scorpion	160	4 000
	Typhon	200	4 950

---

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Földművelésügyi Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

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

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

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila

---