

106/1997. (XII. 19.) FM rendelet

a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény végrehajtásáról

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény (a továbbiakban: Btv.) 83. §-ának (1) bekezdésében foglalt felhatalmazás alapján – az érdekelt miniszterekkel egyetértésben – a következőket rendelem el:

I. Fejezet

A borászati termékek előállításának és kezelésének egyes szabályai

A kékderítés

1. § (1) Kékderítés az olyan derítési eljárás, amelynek során sárgavérlúgsót használnak.
- (2) Az Országos Borminősítő Intézet (a továbbiakban: OBI) kérelemre engedélyezheti, hogy laboratórium kékderítési vizsgálatokat végezzen, ha kékderítési vizsgát tett szakembert foglalkoztat, és a vizsgálat elvégzéséhez megfelelő eszközökkel rendelkezik. A kérelemben meg kell jelölni a laboratórium helyét, a vizsgálatok végzésére javasolt személy(ek) nevét és szakképesítését. Ha a javasolt személy kékderítési vizsgával nem rendelkezik, vizsgára bocsátását kell kérni.
- (3) Ha az OBI a kérelmező laboratóriumát alkalmasnak találja a kékderítési vizsgálatok végzésére a kérelmezőnek igazolást ad ki. Ha kérelmező megfelelő laboratóriummal rendelkezik, az OBI a kékderítési vizsgálatok végzésére bejelentett személyt, kékderítési vizsgára bocsátja, és az eredményes vizsgáról személyre szóló igazolást állít ki.
- (4) A kékderítési vizsgabizottság 3–5 tagból áll, elnöke az OBI igazgatója. A Bizottság összetételét, a vizsga időpontját és helyét az elnök határozza meg. A kékderítési vizsgán legalább technikus végzettségű borászati szakember vehet részt.
- (5) A kékderítést csak az elővizsgálati eredményre alapozott írásbeli engedély alapján szabad megkezdeni és az engedélyben meghatározott határidőket be kell tartani. A végrehajtásra a mintavételtől számított 20 napnál hosszabb idő nem adható.
- (6) Kékderített bort továbbfeldolgozni csak szűrés után és a vizsgálatokra jogosult laboratórium írásbeli engedélyével lehet.
- (7) A kiadott írásbeli engedélyekről – az OBI által ellenőrizhető módon – naplót kell vezetni.

Felhasználható anyagok és kezelési eljárások

2. § A borászati termékek előállításánál és kezelésénél felhasználható kiegészítő és segédanyagokat, valamint eljárásokat az 1–2. számú melléklet tartalmazza. Az előállításnál és a kezelésnél csak olyan anyagok használhatók fel, amelyek kielégítik a

népjóléti miniszter ¹által előírt tisztasági követelményeket.

II. Fejezet

A borászati termékek mintavételének rendje

3. § (1) A borászati termékek hatósági ellenőrzése során alkalmazott mintavételre vonatkozó szabályokat alkalmazni kell a hatóság által vett, illetve a termelő, előállító vagy forgalmazó által a hatóságnak minősítés céljára beküldött mintákkal kapcsolatban is.

(2) A hatósági mintavétel során jegyzőkönyvet kell felvenni.

(3) A termék előállítója, forgalmazója által beküldött mintáknál a minősítendő termékkel való azonosságért a minta beküldője felel.

4. § E fejezet alkalmazása szempontjából

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

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

3. *Ellenminta*: a halmazból, tételből a mintával azonos időben és módon vett és lezárt minta, melyet a mintaadónál hagynak hátra.

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

5. *Húzott minta* : a nagyobb tartályokban lévő tétel minden rétegéből, a mintavételhez használt eszköz – cső – egyenletes mozdításával, húzásával vett minta.

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

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

(2) Az ellenőrzött termékhalmoz úgy kell megválasztani, hogy azonos termelői helyen gyártott, azonos megnevezésű, jelölésű és csomagolású (azonos nap, műszak, szállítmány) termékből álljon. A tárolás és a szállítás során a tartályban lévő termék minden egysége termékhalmoznak minősül.

6. § (1) A mintavétel során meg kell állapítani a tétel mennyiségét és a tárolás körülményeit, majd ezt követően – figyelembe véve, hogy a mintavétel az előállítónál,

¹ Lásd az 1998:XXXVI. tv. 2. §-a (1) bekezdésének b) pontját.

forgalmazónál vagy vendéglátóhelyen történik – meg kell határozni a mintavételének módját, az elemi minták, illetve a minták számát és mennyiségét.

(2) A mintavételhez csak tiszta eszközt (lopó, mintavevő cső, palack, átlag- és húzott mintához alkalmazott edény) lehet használni és azt a mintavétel előtt a mintázandó termékkel legalább kétszer át kell öblíteni.

(3) Tartályban, tartálykocsiban lévő termékből húzott mintát, a szállító hordókból pedig – azonos tétel esetén – átlagmintát kell venni.

(4) Vezetékből mintát venni nem szabad.

(5) A mustból vett mintát, ha a mintavétel célja a cukorösszetétel meghatározása, 140 g/dm³ -es nátrium-hidroxid oldattal (14% m/m), egyéb esetben 1 g/dm³ kénes savnak megfelelő kálium-metabiszulfittal kell tartósítani. A tartósítószer teljes mennyiségét fel kell oldani. A tartósítást, valamint a tartósítószer megnevezését a mérgezés veszélyére való figyelmeztetéssel a minta címkéjén és a mintavételi jegyzőkönyvben fel kell tüntetni.

(6) Amennyiben az (1)–(5) bekezdésben leírt feltételek nem állnak fenn, a mintavevő ezektől eltérhet, amit jegyzőkönyvben kell rögzíteni.

7. § (1) A hatósági mintát és az ellenmintát úgy kell lezárni (pecsét, viaszpecsét vagy kengyelszerűen elhelyezett ragasztószalag), hogy a mintához a zárás megsértése nélkül hozzáférni ne lehessen. A mintát sorszámmal kell ellátni.

(2) A mintán fel kell tüntetni :

- a) a tulajdonos, az előállító, a forgalmazó vagy a minta beküldője megnevezését (név, cégnev, lakcím, székhely, telephely),
- b) a termék megnevezését, évjáratát,
- c) a mintavétel helyét, és időpontját,
- d) a minta által képviselt mennyiséget,
- e) a mintavevő, az ellenőrzött vagy a minta beküldője aláírását és pecsétjét.

8. § A mintavétel során eljáró személy köteles arról gondoskodni, hogy a vett minta sértetlenül, változás, károsodás nélkül, azonosítható módon, a lehető legrövidebb idő alatt kerüljön a laboratóriumba. A minta minőségéért a vizsgálat elvégzéséig a laboratórium felel.

9. § (1) A hatósági mintavétel során az ellenőrzéssel megbízott személy köteles az ellenőrzöttet figyelmeztetni arra, hogy ellenmintára tarthat igényt. Az ellenminta tárgyi feltételeit az ellenőrzött köteles biztosítani. Az ellenmintát az eljárás befejezéséig az ellenőrzött köteles vizsgálatra alkalmas állapotban megőrizni. Az ellenminta laboratóriumi vizsgálatra történő szállításáról az ellenőrzöttnek kell gondoskodnia.

(2) Ha az ellenőrzött az ellenmintára nem tart igényt, ezt a tényt a mintavételi jegyzőkönyvben fel kell tüntetni.

(3) Nem tarthat ellenmintára igényt az ellenőrzött a helyszínen vele egyetértésben megállapított és jegyzőkönyvben felvett hiányosság, valamint közegészségügyi, illetve mikrobiológiai vizsgálatra történő mintavétel esetén.

10. § (1) A laboratóriumba beérkezett mintákról nyilvántartást kell vezetni. A nyilvántartásban a minta vételének és beérkezésének időpontját (év, hó, nap), továbbá a minta azonosításához szükséges minden adatot fel kell tüntetni.

(2) A vizsgálat eredményéről a laboratórium elemzési jegyzőkönyvet állít ki, amelyben a mért adatok mellett a meghatározáshoz használt vizsgálati módszert is fel kell tüntetni.

(3) A minta vizsgálatát a Magyar Borkönyv Hivatalos Borászati Vizsgálati Módszergyűjteményének megjelenéséig a vonatkozó szabványok előírásai szerinti módszerrel kell elvégezni.

(4) A minta vizsgálatára az előírttól eltérő módszer is használható, ha ehhez az ellenőrzött, illetve a vizsgálatot kérő hozzájárul.

11. § (1) A hatóság köteles az általa vett, vagy hozzá beküldött mintát – ha ez hatáskörébe tartozik – megvizsgálni és a vizsgálat eredményéről az ellenőrzöttet vagy a vizsgálatot kérőt értesíteni.

(2) Az ellenőrző hatóságnak a vizsgálat eredményeként hozott határozata csak a mintával azonos jelölésű termékhalmozra, illetve a szállítmány teljes mennyiségére vonatkozhat.

III. Fejezet

A származási igazolások rendjéről

12. § ²(1) A szőlő származási bizonyítványát a Btv. 37–38. §-ában foglaltak szerint a szüret tervezett időpontjának figyelembevételével, – meghatározott termőhelyről származó különleges minőségű bor esetén a szüret megkezdése előtt legalább hét nappal – a 3. számú melléklet szerinti nyomtatvánnyal kell igényelni.

(2) A szőlő származási bizonyítványát három példányban kell kiállítani és a hegybíró pecsétjével és aláírásával hitelesíteni. Az 1. példány hologrammal ellátott eredeti példány, amely a szőlőt feldolgozó szőlőfelvásárló, illetve a szőlőtermelő példánya, a hegybíró ez alapján, a szőlő származási bizonyítványának egyidejű bevonásával, adja ki a bor származási bizonyítványát. A 2. példány a szőlőfelvásárlóé, a 3. példány a szőlőtermelőé, ezt a származási bizonyítványon fel kell tüntetni.

(3) A szőlőtermelő a származási bizonyítvánnyal igazolja a megtermett szőlő mennyiségét és minőségét az ellenőrző hatóságok felé.

(4) A bor származási bizonyítványát a Btv. 37–38. §-ában foglaltak szerint a 4. számú melléklet szerinti nyomtatvánnyal kell igényelni. ³

13. § (1) A kérelmeket szőlő, asztali és táj-, valamint meghatározott termőhelyről származó minőségi bor esetében a hegybíró, meghatározott termőhelyről származó

² A 12. § a 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 1. §-ával megállapított szöveg.

³ A 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 6. §-a értelmében a 2001. előtt kiadott szőlő származási bizonyítványok alapján 2001. június 30-ig lehet bor származási bizonyítványt igényelni.

különleges minőségű bor esetében pedig a hegyközségi tanács bírálja el. Utóbbi esetben a hegybíró a kérelmet véleményezi és javaslatával ellátva továbbítja a hegyközségi tanácsnak.

(2) Az elbírálás során vizsgálni kell a kérelmező jogosultságát, a kérelemben feltüntetett adatok valóságát, azt hogy melyik tétel alkalmas meghatározott termőhelyről származó minőségi, illetve különleges minőségű bor előállítására.

(3) A Btv. 36. § (1) bekezdésében foglalt helyszíni eljárás keretében a hegybírónak a kérelmező vagy megbízottja jelenlétében meg kell vizsgálni, hogy az ültetvényen termett szőlő mennyisége és minősége megfelel-e meghatározott termőhelyről származó minőségi vagy különleges minőségű borra vonatkozó törvényben vagy rendtartásban foglalt előírásoknak.

14. § (1) Az eljárás eredményeként a hegyközség, illetve a hegyközségi tanács a származási bizonyítványt a 4. számú melléklet szerint kiadja. Ha a kérelemben feltüntetett adatok nem felelnek meg a valóságnak, továbbá ha a hegyközségi tag az adatszolgáltatási és járulékfizetési kötelezettségének [1994. évi CII. törvény 30. § (1) bekezdés] nem tett eleget, a származási bizonyítvány kiadását megtagadja.

(2) A határozatot közölni kell a kérelmezővel, valamint a zárt borvidékről a kiszállítási engedélyt is tartalmazó származási bizonyítvány esetében az OBI-val is. A származási bizonyítvány kiadásáról a hegybíró, illetve a hegyközségi tanács nyilvántartást vezet.

(3) A származási bizonyítványról hiteles másolatot készíteni csak a bizonyítványt kiadó jogosult. A másolatot a bizonyítvány eredeti példányáról kell elkészíteni, s azt aláírással és bélyegzővel kell ellátni.

(4) Amennyiben a tervezett forgalmazástól a szállítás üteme eltér, az eredeti származási bizonyítvány mindegyik példányát vissza kell vonni, és helyette újat kell kiadni.

(5) ⁴A saját és vásárolt szőlőtermésre a szőlő származási bizonyítványokat november 30-ig kell beszerezni. Ha a szüret kivételesen november 30. utánra esik (pl. jégbor), a hegybíró előzetes értesítése alapján a szőlő származási bizonyítványokat a szüret befejezését követő 8 napon belül kell beszerezni. A szőlő származási bizonyítvány kiadását követő év március 31-ig a bor származási bizonyítvány kiadására fel nem használt szőlő származási bizonyítványokat a hegybírónak át kell adni, aki azokat érvényteleníti, és ezekről a felhasználás elmaradásának okát tételesen tartalmazó jegyzőkönyvet készít.

(6) ⁵A nem hegyközségi tag termelő, illetve felvásárló részére kiadott szőlő, illetve bor származási bizonyítványokért külön jogszabályban meghatározott igazgatási szolgáltatási díjat kell fizetni.

(7) ⁶A szőlő származási bizonyítványt a hegybírónak, a szőlőt feldolgozó szőlőfelvásárlónak és a szőlőtermelőnek 5 évig meg kell őriznie.

(8) ⁷A bor továbbfeldolgozása esetén a továbbfeldolgozás helye szerint illetékes hegybíró a továbbfeldolgozásra átvett bor származási bizonyítványának hiteles

⁴ A 14. § (5) bekezdését a 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 2. §-a iktatta a szövegbe.

⁵ A 14. § (6) bekezdését a 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 2. §-a iktatta a szövegbe.

⁶ A 14. § (7) bekezdését a 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 2. §-a iktatta a szövegbe.

⁷ A 14. § (8) bekezdését a 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 2. §-a iktatta a szövegbe.

másolatával köteles tájékoztatni a bor származási bizonyítványát kiadó hegybíró, akinek az adatok valóságát ellenőriznie kell. Jogsértés gyanúja esetén a hegybíró a bor származási bizonyítványát határozattal visszavonja, és erről az OBI-t és a hegyközség Áe. szerinti felettes szervét tájékoztatja.

15. § A Btv. 57. §-ának (2) bekezdése szerinti engedélyezés tényét – az 5–6. számú melléklet szerint – a származási bizonyítványhoz csatoltan a hegyközségi tanács titkára aláírásával, illetve bélyegzőjével igazolja.

16. § A szőlő származási bizonyítványára vonatkozó rendelkezéseket kell alkalmazni a mustnak a Btv. 47. §-ának (3) bekezdésében foglalt forgalmazása esetében is.

IV. Fejezet

A nem palackozott borok kiszерelése és forgalmazása

17. § ⁸(1) Ez a fejezet szabályozza a belföldön előállított, nem palackozott asztali, táj- és üdítő jellegű borok kis- és nagykereskedelmi, valamint vendéglátóipari tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek részére történő kisérelését és forgalmazását (a továbbiakban: nem palackozott kisérelés). E fejezet rendelkezései nem terjednek ki a saját előállítású bor közvetlen fogyasztási célú értékesítésére.

(2) Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor nem palackozott formában csak vendéglátóipari üzlet számára értékesíthető

18. § ⁹Nem palackozott kisérelésű az a hordós bor, amelyet két liternél nagyobb, de legfeljebb huszonöt liter űrtartalmú edénybe töltenek.

19. § ¹⁰(1) Nem palackozott kisérelést 2003. január 1-jétől csak engedélyezett helyen lehet végezni. Az engedélyt a megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás adja ki. Az engedélyező hatóság a kiadott engedélyekről az OBI-t értesíti, amely arról nyilvántartást vezet.

(2) Aki nem palackozott kisérelést végez, e tevékenységét be kell jelentenie a pince fekvése szerint illetékes hegybírónak, hegyközséggel nem rendelkező településen a pincéhez földrajzilag legközelebb eső település hegybírójának, valamint az (1) bekezdésben foglalt határrnapig az OBI-nak.

19/A. § ¹¹Az engedély kiadása iránti kérelemhez csatolni kell:

- a) a kisérelést végző telephely nevét, címét,
- b) gazdasági társaság esetén a cégbíróságon bejegyzett nevet, székhelyet,
- c) az illetékes hegyközség nevét és címét,

⁸ A 17.§ a 15/2000.(IV. 6.)FVM rendelet 1.§-ával megállapított szöveg.

⁹ A 18.§ a 15/2000.(IV. 6.)FVM rendelet 2.§-ával megállapított szöveg.

¹⁰ A 19. § a 103/1999. (XII. 20.) FVM rendelet 1. §-ával, az (1) bekezdés első mondata a 15/2000. (IV.6.)FVM rendelet 3.§-ával megállapított szöveg.

¹¹ A 19/A–19/B. §-okat a 103/1999. (XII. 20.) FVM rendelet 2. §-a iktatta a szövegbe.

- d) a szakmai tevékenységért felelős személy nevét, címét,
- e) a telephelyen végzett tevékenységi körök felsorolását.

19/B. § (1) A kiserelés helyének, valamint az ott végzett tevékenységnek meg kell felelnie a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény 77–78. §-ában foglalt rendelkezéseknek, valamint az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 17/1999. (II. 10.) FVM–EüM együttes rendelet

- a) vízre és szennyvízre,
- b) a felhasználható anyagokra, eszközökre,
- c) a késztermékek kezelésére, tárolására, szállítására,
- d) a hulladékok és a szemét gyűjtésére, tárolására,
- e) a helyiségek és eszközök tisztítására, mosására, fertőtlenítésére,
- f) a személyi higiénia, valamint
- g) a védőfelszerelésekre és a védőruhára vonatkozó előírásainak.

(2) A kiserelés helyén külön helyiség biztosítása szükséges az edények, kannák mosásához és a bor töltéséhez. A kiserelést végzőnek rendelkeznie kell az edények, kannák pontos töltéséhez és hiteles lezárásához szükséges eszközökkel.

(3) Az (1)–(2) bekezdésben foglalt feltételek megléte esetén az engedélyt ki kell adni.'

20. § A borok kiserelésére üveg, fa, korrózióálló acél, valamint a népjóléti miniszter által engedélyezett más anyagból készült edényzet is alkalmazható. A kiserelés csak ép, tiszta edénybe történhet.

21. § ¹²Az edényt, figyelemmel a zárjegy alkalmazásáról szóló külön jogszabály rendelkezéseire, úgy kell lezárni, hogy a zárjegy megsértése nélkül az abban lévő borhoz ne lehessen hozzáférni.

22. § (1) A borok címkéjén fel kell tüntetni:

- a) a bor pontos megnevezését az OBI forgalomba hozatali határozata szerint,
- b) a bor minőségi kategóriáját,
- c) a bor színét,
- d) a bor cukortartalom szerinti kategóriáját,
- e) a töltött bor névleges térfogatát,
- f) a bor tényleges alkoholtartalmát,
- g) a bor forgalomba hozatali engedélyének számát,
- h) a töltés időpontját,
- i) a töltést végző pincészet, üzem megnevezését és telephelyét,
- j) a forgalmazhatóság időtartamát.

(2) A borok címkéjén fel lehet tüntetni:

- a) a termelő nevét,
- b) az eladásban résztvevő nevét,

¹² A 21. § a 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 3. §-ával megállapított szöveg.

c) a hegyközségre utaló megjelölést,

d) a vonalkódot.

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

23. § (1) A nem palackozott kiszerelésű bor addig tartható forgalomban, amíg minőségét eredeti állapotában megőrzi, de ez 60 napon túl nem terjedhet.

(2) A nem palackos kiszerelésű borokat úgy kell szállítani és tárolni, hogy a bor ez alatt hátrányos elváltozást külső tényező hatására ne szenvedjen el.

V. Fejezet

A tájbor megnevezésének szabályai

24. § A Btv. 29. § b) pontja szerinti tájbor

a) e rendelet 7. számú melléklete szerinti szőlőtermő táj nevével,

b) borvidék nevére nem utaló földrajzi, gazdaságföldrajzi egység nevével,

c) bortermőhelyre utaló elnevezéssel,

hozható forgalomba.

25. § Bortermőhelyre utaló elnevezés a Btv. mellékletében megnevezett bortermőhelyi települések nevének „-környéki”, „-vidéki” toldattal való használata.

26. § Tájbor megnevezésében a földrajzi nevek mellett szőlőfajta neve is alkalmazható. Olyan kifejezést, amelyet csak meghatározott termőhelyről származó minőségi vagy különleges minőségű bor megnevezésében lehet használni (pl. Bikavér, Siller), a tájbor megnevezése nem tartalmazhat.

27. § (1) Ez a rendelet 1998. január 1-jén lép hatályba, a 18–19. § és 21. §-át 1998. július 1-jétől, a 24–26. §-ait 1998. november 1-jétől és 3–6. számú mellékletét pedig 1998. augusztus 1-jétől kell alkalmazni.

(2) A rendelet hatálybalépésével egyidejűleg a szőlő- és gyümölcsstermesztésről, valamint a borgazdálkodásról szóló 1970. évi 36. törvényerejű rendelet végrehajtása tárgyában kiadott 40/1977. (XI. 29.) MÉM rendelet (a továbbiakban: R.) – a 28. § (3) bekezdésének a) pontja és a 11. számú melléklete kivételével – hatályát veszti. Az R. 11. számú melléklete 1998. július 31-én, a 28. § (3) bekezdésének a) pontja 1998. október 31-én veszti hatályát.

Dr. Nagy Frigyes s. k., földművelésügyi miniszter

1. számú melléklet a 106/1997. (XII. 19.) FM rendelethez

A borászati termékek előállítása és kezelése során alkalmazható eljárások

1. A szőlő válogatása
Nemesrothadt, aszús, töppedt szemek, fürtök kiválogatása, nem egészséges, rothadt bogyók, fürtök kiválogatása, éretlen fürtök, másodtermékek kiválogatása kézzel
2. A szőlő zúzása
Cefre nyérésére, illetve szőlőbogyó feltárása érdekében, a kocsány eltávolítása nélkül
3. A szőlő bogyózása
A szőlőszemek elválasztása a kocsánytól szőlőlé vagy must nyérése céljából
4. A cefre és a must hűtése
A megfelelő erjedési hőmérséklet szabályozása céljából
5. Léelválasztás
Préselés nélküli lékinyerés a cefréből
6. Sajtolás
Egész fürt, zúzott, zúzott-bogyózott vagy erjedő és kiejedt cefre esetén
7. Vákuumos lényerés
Kíméletes lényerés
8. A szőlő áztatása
Macerálás céljából, szénsavas térben is
9. A cefre melegítése
Kékszőlőnél a színanyag kinyerése, penészes termés esetén az oxidáció ellen
10. A cefre áztatása
Illat-, zamatanyagok feltárása céljából
11. Kénezés
12. A must és a bor ülepítése
Tisztító művelet fizikai úton
13. A must flotálása
Az adalékanyaggal és inert gázzal való telítéssel kombinált fizikai tisztítási módszer
14. Az alkoholos erjedés és biológiai almasavbontás megindítása és aktiválása
15. A must és pezsgő erjedési hőmérséklet szabályozása
16. A must és a bor fejtése
A must és bor üledéktől való elválasztása
17. A must tartósítása
Az engedélyezett fizikai vagy kémiai eljárásokkal
18. A fojtott must kéntelenítése
19. A must sűrítése (elpárologtatással)
20. A must töményítése (fagyasztással, fordított ozmózissal)
21. A must és a bor levegőztetése
22. A cefre, a must és a bor enzimkezelése
23. A must és a bor savtartalmának növelése
A Btv. 22. §-a szerint
24. A must és a bor savtompítása
25. A must és a bor szeparálása
26. A szőlő, a must és a bor házasítása
A Btv. 19. §-a szerint

27. A must és a bor szűrése
28. A must és a bor derítése
29. A must és a bor hidegkezelése
Fehérje – borkőstabilizálás céljából
30. A must és a bor melegkezelése
Fehérje – mikrobiológiai stabilizálása céljából
31. A must és a bor védőgáz alatti tárolása
Az oxidáció elleni és mikrobiológiai védelem céljából
32. Szaturálás
A szénsavas borok (pezsgő kivételével) telítése szén-dioxiddal
33. Pezsgő töltőbor összeállítás
A Btv. 25. § (5) bekezdése szerint tartalmaz alapbort, tirázslikőrt (cukor, élesztő, alkoholos erjedést aktiváló anyagokat)
34. Pezsgősítés
Töltőbor vagy must zárt tartályban való erjesztése
35. Pezsgő seprővel való együtttartása
36. Pezsgő seprőtlenítése degorzsálással
37. Pezsgő seprőtlenítése szűréssel és szeparálással
Transvasier eljárás Tartályos erjesztés után
38. A pezsgő likőrözése (expedicionálás)
A cukortartalom és ízhatás beállítása a Btv. 25. § (5) bekezdése szerint
39. A technológiai berendezések előfeszítése inert gázokkal vagy széndioxiddal.

2. számú melléklet a 106/1997. (XII. 19.) FM rendelethez

A borászati termékek előállítása és kezelése során felhasználható anyagok

A borászati termékek előállítása és kezelése során felhasználható valamennyi anyagnak élelmiszeripari tisztaságúnak kell lennie.

1. Kiegészítő anyagok

a) Sűrített must

Mustjavításra a Btv. 20. §-a szerinti mértékben A bor cukortartalmának kialakítására a Btv. 21. §-a szerint

b) Töményített must

Mustjavításra a Btv. 20. §-a szerinti mértékben A bor cukortartalmának kialakítására a Btv. 21. §-a szerint

c) Töményített bor

Likőrborok készítéséhez

d) Finomszesz

Kizárólag fűszerezett borhoz (vermuthoz)

e) Magas fokú borpárlat

Likőrborokhoz, szeszezett musthoz, párlási célra szolgáló „szeszezett” borhoz, fogyasztási borpárlat készítéséhez, borecet gyártására szolgáló borhoz

f) Középfokú borpárlat

Likörborokhoz, párlási célra szolgáló szeszezett borhoz, fogyasztási borpárlat készítéséhez

g) Fogyasztási borpárlat

Kizárólag likör készítéshez a „k” szerint

h) Szeszezett must

Kizárólag likörborokhoz

i) Szén-dioxid (élelmiszeripari tisztaságú)

Szénsavas borokhoz (pezsgő kivételével)

j) Drogok és drogkivonatok (gyógy- és fűszernövény kivonatok)

Kizárólag ürmös és fűszerezett borhoz az élelmiszer törvény által előírt feltételek és ellenőrzés után a Btv. 24. § (1) bekezdése szerint

k) Likörök

Habzóborokhoz és pezsgőkhöz a Btv. 25. § (4)–(5) bekezdése szerint

l) Aromák

Fűszerezett borokhoz (vermuthoz), habzóborokhoz a Btv. 23. §-a szerint pezsgőkhöz a Btv. 24. § (1) bekezdése feltételei mellett

m) Cukor (répacukor, nádcukor)

Mustjavításra a Btv. 20. §-a szerint Szénsavas borhoz a Btv. 25. §-a szerint brandyhez

n) Cukorszirup (répacukor, nádcukor)

Fűszerezett bor előállításához a Btv. 23. § (4) bekezdése szerint, és üdítő jellegű szénsavas borhoz a Btv. 25. § (2) bekezdése szerint

o) Tartósított must (édestartalék)

Borok cukortartalmának kialakítására a Btv. 21. §-a szerint

p) Borkősav

A Btv. 22. §-a szerint savtartalom növelésre

2. Segédanyagok

a) Enzimek

– pektinbontó enzimek

Must és cefre kezelése (pektinázok, polisacharázok, hemicellulázok)

– aroma feltárása

(† glükózidázok)

– szűrést elősegítő enzimek

(glükánázok, pektinázok)

b) Oltóanyag

– fajlesztő (aktív szárított, folyékony szuszpenzió) 40 g/hl-ig

– tejsavbaktérium (lío-filizált, aktív szárított, folyékony szuszpenzió)

c) Alkoholos erjedést aktiválók

– tiaminklórhidrát

Legfeljebb 60 mg/hl mennyiségben (tiaminban kifejezve)

– diammonium foszfát vagy ammonium foszfát vagy ammonium tartarát 30 g/hl mennyiségben

– ammonium szulfid vagy biszulfid 20 g/hl mennyiségben vagy foszfátokkal együtt

legfeljebb 30 g/hl mennyiségben

- élesztőhéj

Legfeljebb 40 g/hl mennyiségben

- inaktív élesztő

Legfeljebb 50 g/hl mennyiségben

d) Élesztőautolizátum

Szénsavas borokhoz a gyöngyöző bor kivételével

e) ¹³Derítő és ülepítő szerek

- vizahólyag

- zselatin (étkezési)

- cserzőanyag (borászati tannin)

- tojásfehérje (friss és szárított)

- kazein (kálium kazeinát)

- tej (főlözött)

- kavasav szol

- bentonit

- kaolinföld

- sárgavérlúgsó

- divergánt

A Btv. 18. §-a szerint alkalmazva

- aktív szén

Színtelenítés illat- és ízhiba javítására

- polivinilpolipirrolidon (PVPP)

Legfeljebb 80 g/hl mennyiségben

- Kalciumfitát

Vas eltávolítására vörösboroknál

f) Rézszulfát

Legfeljebb 1,0 g/hl mennyiségben kénhidrogénes borok javításához

g) Allil-izotiocianáttal átitatott paraffin (floorstop)

Több mint 25 l-es térfogatú tárolók borfelszínének mikrobiológiai védelméhez

h) Gumiarabicum

Stabilizáláshoz legfeljebb 30 g/hl mennyiségben

i) Szűrőanyagok

- kovaföld

- perlit

- szűrő membránok

- cellulóz alapúak

j) Nitrogén

Védőgázként tárolásra, vagy berendezések előfeszítésére

k) Argon

Védőgázként tárolásra, vagy berendezések előfeszítésére

l) Szén-dioxid

¹³ A 2. számú melléklet 2.e) pontja a 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 4. §-a szerint kiegészített szöveg.

Védőgázként és berendezések előfeszítésére

3. Adalkényanyagok

a) Kénező anyag

- elemi kén (elégetve)
- ammónium-hidrogén-biszulfit
- cseppfolyósított kén-dioxid
- kálium-metabiszulfit (kálium-piroszulfit)

b) Szorbinsav és kálium szorbát

Legfeljebb 60 g/hl mennyiségben musthoz, 20 g/hl mennyiségben borhoz, szorbinsavra számítva

c) Metaborkősav

Borkőstabilizáláshoz Legfeljebb 10 g/hl mennyiségben

d) Karamell

Legfeljebb 30 g/hl mennyiségbenl ikörborokhoz és brandyhez

e) Aszkorbinsav

Legfeljebb 15 g/hl mennyiségben

f) Citromsav

A késztermék citromsavtartalma 1 g/l-t nem haladhatja meg

g) Kalcium-karbonát

Savtompításhoz

h) Káliumtartarát, kálium-bitartarát

Kettős sós savtompításhoz, hidegkezeléses borkőstabilizáláshoz

3. számú melléklet a 106/1997. (XII. 19.) FM rendelethez ¹⁴

Szőlő/must származási bizonyítvány/kérelem ¹⁵

Hegyközségi Tanács:

Hegyközség:

A termelő azonosítószáma:

Neve:

Címe:

A termelő adószáma/adóazonosító jele:

.....

Aláírása:

A felvásárló azonosítószáma:

Neve:

Címe:

¹⁴ A 3. számú melléklet a 43/2001. (VI. 15.) FVM rendelet 5. §-ával megállapított szöveg.

¹⁵ A nem kívánt szövegrész törlendő.

A felvásárló adószáma/adóazonosító jele:

.....

Aláírása:

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

Tétel | Település dűlő/helyrajzi szám | Terület (ha) | Szőlőfajta | Mustfok | Minőségi kategória | Mennyiség (q/hl ¹⁶)

1.

2.

3.

4.

5.

Bizonyítvány

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

A számú tétel(ek) esetén a bizonyítványt bejelentés, a számú tétel(ek) esetén helyszíni szemle alapján adtam ki.

Egyúttal igazolom, hogy a számú tétel(ek) minőségi, a számú tételek különleges minőségű bor készítésére alkalmasak.

Kelt:, év hó nap.

P. H.

.....

a hegybíró aláírása

¹⁶ A nem kívánt szövegrész törlendő.

4. számú melléklet a 106/1997. (XII. 19.) FM rendelethez ¹⁷

Bor származási bizonyítvány/kérelem*

Hegyközségi Tanács:

Hegyközség:

A termelő azonosító száma:

Neve:

Címe:

Aláírása:

A felvásárló azonosító száma:

Neve:

Címe:

Aláírása:

A	KÉRELMEZETT	TÉTEL	MEGNEVEZÉSE:
.....			

Évjárat: Szín: Minőség: Mennyiség: hl

A tárolás helye:

Tétel | Szőlő szárm. biz. száma | Település dűlő/hrs. | Szőlőfajta | Minőség | Mennyiség
(hl)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

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

Bizonyítvány

A fenti tételre a/..... sorszámú bor

¹⁷ A 4. számú melléklet a 26/1998. (IV. 17.) FM rendelet 3. §-ával, illetve 2. számú mellékletével megállapított szöveg.

származási bizonyítvány kiadását javaslom/ származási bizonyítványt kiadtam és nyilvántartásba vettem.*

Kelt:, év hó nap.

P. H.

.....

a hegybíró aláírása

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

Kelt:, év hó nap.

P. H.

.....

hegyközségi tanács titkára

* A nem kívánt szövegrész törlendő.

5. számú melléklet a 106/1997. (XII. 19.) FM rendelethez

Szőlő/must zárt borvidékről történő kiszállításának kérelme, illetve engedélyezése

A származási bizonyítvány kérelemmel, illetve a származási bizonyítvánnyal együtt érvényes!

Kérem az illetékes hegyközségi tanácsot, hogy a tételszámú termék(ek) esetében a zárt borvidékről történő kiszállítást engedélyezze. Egyúttal bejelentem, hogy a kiszállított termék(ek) közül a tételszámú termék(ek) feldolgozás után vissza kívánom szállítani.*

....., év hó nap.

.....

a kérelmező aláírása

Az illetékes hegyközségi tanács engedélyezi a számú származási bizonyítványon lévő tétel(ek) zárt borvidékről történő kiszállítását.

Egyúttal a számú tétel(ek)ből készült termék(ek) visszaszállításához is hozzájárul.*

* A nem kívánt szövegrész törlendő.

....., év hó nap.

P. H.

.....
hegyközségi tanács titkárának aláírása

6. számú melléklet a 106/1997. (XII. 19.) FM rendelethez

Bor zárt borvidékről történő kiszállításának kérelme, illetve engedélyezése

A származási bizonyítvány kérelemmel, illetve a származási bizonyítvánnyal együtt érvényes!

Kérem az illetékes hegyközségi tanácsot, hogy a bortétel zárt borvidékről történő kiszállítását engedélyezze. Egyúttal bejelentem, hogy a bort házasítás céljából*, házasítás nélküli palackozás céljából* tervezem kiszállítani.

....., év hó nap.

.....
a kérelmező aláírása

Az illetékes hegyközségi tanács engedélyezi a származási bizonyítványon lévő bortétel zárt borvidékről történő kiszállítását. Egyúttal hozzájárul a kiszállított bor házasítás nélküli palackozásához.*

* A nem kívánt szövegrész törlendő.

....., év hó nap.

P. H.

.....
hegyközségi tanács titkárának aláírása

7. számú melléklet a 106/1997. (XII. 19.) FM rendelethez

Szőlőtermő tájak

1. Alföldi szőlőtermő táj

Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar és Szabolcs-Szatmár-Bereg megyék közigazgatási területe, valamint Pest megyének és Budapest fővárosnak a 30. számú műúttól délre eső területe.

2. Észak-Dunántúli szőlőtermő táj

Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Vas és Veszprém megyék közigazgatási területe, valamint Pest megyének és Budapest fővárosnak a Dunántúlhoz tartozó területe.

3. Dél-Dunántúli szőlőtermő táj

Baranya, Somogy, Tolna és Zala megyék közigazgatási területe.

4. Észak-Magyarországi szőlőtermő táj

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék közigazgatási területe, valamint Pest megyének és Budapest fővárosnak a 30. számú műúttól északra eső területe.