



ORSZÁGGYŰLÉSI KÉPVISELŐ

Módosító javaslat

Dr. Szili Katalin Asszonynak,  
Az Országgyűlés elnökének

Budapest

Tisztelt Elnök Asszony!

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló T/6563. számú törvényjavaslathoz - a Házzsabály 94. §-ában, 102. §-a (1) bekezdésében foglaltaknak megfelelően – az alábbi

módosító javaslatot

terjesztjük elő:

*Fogalom-meghatározások*

## 2. §

7. *Borvidék*: olyan meghatározott termőhely, amely több település közigazgatási területére kiterjedően hasonló éghajlati, domborzati, talajtani adottságokkal, jellemző fajta-összetételű és művelésű ültetvényekkel, sajátos szőlő- és bortermeleési hagyományokkal rendelkezik, és amelyről sajátos jellegű borok származnak. Borvidékbe olyan település sorolható, amelynek a szőlő termőhelyi kataszterében nyilvántartott területe a település összes mezőgazdaságilag hasznosított területének 7 %-át eléri, vagy amely településen, illetve település-részen boradóraktár működik.

8. *Borvidéki körzet*: olyan termőhely, amely a borvidéken belül a termőhelyi sajátosságok azonossága alapján **[nyilvántartási céllal]** kialakított terület.

...Borvidéki dűlő: Borvidéki településen belül pontosan körülhatárolt, mikroökológiájában egységes termőhely, amelynek adottságai a bor karakterére jelentős hatással vannak. A dűlő jelölése, csak valamely kiterjedtebb (település, körzet, borvidék) területi kategória származáshely-megnevezésével együtt szerepelhet címkén olyan módon, hogy az a földrajzi eredetet félreérthetetlenül jelzi.

22. *Bor*: alkoholos erjesztés útján, e törvényben és végrehajtási rendeletében szabályozott módon, adott településen osztályba sorolt szőlőfajta felhasználásával, friss szőlőből és friss mustból készült ital.

23. *Asztali bor*: osztályba sorolt és megyei fajtalistában szereplő borszőlőfajtákból származó, legalább 13 tömegszázalék (MM<sup>o</sup>) természetes eredetű, szőlőből származó cukrot tartalmazó (átszámítva 7,67 térfogatszázalék legkisebb természetes alkoholtartalmú) mustból készült bor, amelynek tényleges alkoholtartalma nem kisebb 9 térfogatszázaléknál (% vol), és összes

alkoholtartalma nem több mint 15 térfogatszázalék, összes savtartalma, (borkősavban kifejezve) nem kisebb mint 3,50 gramm/liter, azaz 46,6 milliekvivalens/liter.

25. *Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor (a továbbiakban: m.t. minőségi bor):* a szőlőtermés legalább 15 tömegszázalék (MM°) természetes eredetű cukrot tartalmazó (átszámítva legalább 9 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú), a meghatározott termőhelyen, és arra egyértelműen utaló földrajzi eredetmegjelölésű minőségi bor készítésére alkalmas fajtaként osztályba sorolt[, a *Vitis vinifera* fajhoz tartozó] szőlőfajta termésének mustjából készült bor, amely a termőhelyre és a fajtára, esetleg a készítmódra vagy az évjáratra jellemző, határozottan felismerhető illat-, íz- és zamatanyagokat tartalmaz. Az m.t. minőségi bor származásában és minőségében 100%-ban, fajta és évjárat vonatkozásában 85%-ban meg kell, hogy feleljen az elnevezésének és a jelölésének.

[26. *Meghatározott termőhelyről származó különleges minőségű bor:* olyan m.t. minőségi bor, amely a termőhelyen minőségi bor készítésére alkalmas fajtaként osztályba sorolt, a *Vitis vinifera* fajhoz tartozó meghatározott szőlőfajta érett vagy tőkén túlrett, esetleg töppedt vagy aszúsodott termésének legalább 19,0 tömegszázaléknyi (MM°) természetes eredetű cukrot tartalmazó (átszámítva legalább 12 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú) mustjából készült bor, amely termőhelyre, fajtára, illetőleg meghatározott készítmódra jellemző illat-, íz- és zamatanyagokat tartalmaz, származási helye és évjárata miatt különleges megkülönböztetésre érdemes. Az m.t. különleges minőségű bornak származás, minőség, fajta és évjárat vonatkozásában 100%-ban meg kell felelnie az elnevezésének és a jelölésének. Az m.t. különleges minőségű borok típusának minőségi kategóriái a következők: kései szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, töppedt szőlőből készült bor, jégbor, aszúbor, főbor, muzeális bor, A kategóriák részletes leírását e törvény végrehajtási rendelete tartalmazza.]

27. *Védett eredetű bor:* [védett termőhelyen termelt szőlőből készített m.t. minőségi bor, amelyet a bor készítésére vonatkozó szabályzatban leírt szőlőtermesztési és borászati eljárások alkalmazásával termelnek.] A védett eredetű bor m.t. minőségű bor, amely termelői kezdeményezésű, egyedi szabályozású termék. A védett eredetű bor földrajzi eredete egyedileg klasszifikált és borvidékre vagy azon belül kisebb területi egységre lehatárolt. A borkészítésre felhasznált szőlőfajták a szőlőtermesztés, a borkészítés technológiája és kiserelése egyedileg szabályozott, az adott termék szabályzatában rögzített. A védett eredetű bor szabályozása egyedi, az m.t. minőségi borra általános és borvidéki rendelkezéseknél részletesebb és szigorúbb. A szabályzatot a miniszter, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa véleményezése és a Bor Eredetvédelmi Bizottságának felterjesztése alapján rendeletben adja ki.

28. *Tokaji borkülönlegességek:* a tokaji borvidéken készített borkülönlegességek [különleges minőségű borok], amelyek készítmódjuk miatt önálló névhasználatra jogosultak: tokaji másolás, tokaji fordítás, [tokaji főbor,] tokaji szamorodni, tokaji aszú, tokaji aszúeszencia, tokaji eszencia.

[29. *Főbor:* túlrett tőkén töppedt, illetőleg aszúsodott termésének legalább 23 tömegszázalékos természetes eredetű cukortartalmú (átszámítva legalább 15 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú) mustjából készült, a termőhelyre jellemző sajátosságú, legalább 11,5 térfogatszázalékos, tényleges alkoholtartalmú bor, amelyet forgalomba hozatal előtt legalább 2 évig érleltek].

[30. *Aszúbor:* az a különleges minőségű bor, amelyet a *Botrytis cinerea* hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott, töppedt, szüretkor külön szedett szőlőbogyóknak feldolgozott anyagára öntött, meghatározott termőhelyről származó különleges minőségű bor előállítására alkalmas musttal, borral áztatnak, alkoholos erjedés útján nyernek, amely legalább 60 g/l természetes cukrot és 25 g/l cukormentes extraktot tartalmaz és amelyet forgalomba hozatal előtt legalább három évig, ebből legalább két évig fahordóban érleltek.]

## Indoklás:

A 7. pontot érintő változáshoz: A borvidék esetében a meghatározott termőhely fogalma indokolt. Szőlőterülettel nem rendelkező település akkor is csatlakozhat a borvidékhez, ha ott piac szempontjából jelentős borkészítés folyik, azaz boradóraktár működik.

A 8. pontot érintő változáshoz: Mivel a körzet több esetben a bor származási-helymegnevezése lehet, a körzetet nemcsak, és nem elsősorban nyilvántartási céllal hozzuk létre.

Az új 10. ponthoz: A meghatározás hiányzott a tervezetből, pedig sok dűlőszelektált bor kerül a piacra.

A 22. ponthoz: A borhamisítás megakadályozása, az ahhoz kapcsolható ellenőrzések szakszerűsége miatt „friss must” szakkifejezés használata indokolt.

A 23. ponthoz: A borhamisításhoz kapcsolt ellenőrzések pontosítása miatt szükséges tisztázni, hogy a cukor csak szőlőből származhat.

A 25. ponthoz: Szükséges, hogy a termőhely meghatározott jellegét a minőségi bor kategóriához kössük, valamint az, hogy a földrajzi eredet-megjelölésnek, a minőségi borok származáshely-megnevezésének az adott termőhelyet kell beazonosítania.

A 26. pont elmaradásához: Az m.t. különleges minőségi bor a védett eredetű bor fogalmának bevezetésével abba a kategóriába kerül át, a korábbi különleges minőségi borokat ott lehet elkészíteni. A 37. § tartalmazza.

A 27. pontot érintő változáshoz: A javasolt szöveg pontosabb, mert jelzi, hogy egyedi szabályozású borról van szó, amelynek létrehozását a termelők kezdeményezik.


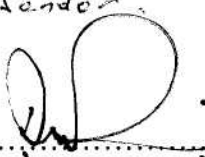
A 28. ponthoz: A tokaji főbor nem tartozik a tokaji borkülönlegességekhez.

A 29. ponthoz: Mivel a főbor nem borkategória, így ennek szabályozása rendeletben történik a 26. pont javított formájának megfelelően.

A 30. ponthoz: Aszúbor csak Tokaj borvidékén készíthető, ezért ezt a pontot törölni kell.

Budapest, 2004. február 23.

  
KARAKAS JÁNOS  
MH P  
  
Székely György  
12 D 12

  
Fent László  
  
(Demeter Ervin)