

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

5. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	Közlemény a „Rögös túró” hagyományos különleges termék (HKT) termékleírásának uniós módosítására benyújtott kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről -----	200
	A Neszmélyi OEM termékleírás módosítási kérelme -----	216

Közzemények

Közzemény a „Rögös túró” hagyományos különleges termék (HKT) termékleírásának uniós módosítására benyújtott kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről

Az **Agrárminisztérium Borászati, Eredetvédelmi és Agrármarketing Főosztálya** az agrártermékek eredetvédelméről szóló 2022. évi LXVI. törvény 6. § (1) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről szóló 15/2008. (II. 15.) Korm. rendelet 4. §-ának (1) bekezdése alapján a **Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács** által benyújtott „**Rögös túró**” (HKT) termékleírásának uniós módosítására irányuló kérelmét felszólalás céljából közzéteszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban felszólalást nyújthatnak be a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel vagy telephellyel rendelkező jogi személyek, akik felszólalásukban bizonyítani tudják, hogy a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU rendelet 21. cikk (1) bekezdésének a)-b) pontja alapján:

- a) jól megalapozott indokokkal támasztják alá, hogy a javasolt elnevezés bejegyzése nem egyeztethető össze az e rendeletben meghatározott feltételekkel; vagy
- b) bizonyítják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon hasonló mezőgazdasági termékekre vagy élelmiszerekre használják.

A felszólalást – annak elfogadhatósága érdekében – részletes, érdemi indokolással szükséges alátámasztani.

A felszólalást papíralapon, az Agrárminisztérium Borászati, Eredetvédelmi és Agrármarketing Főosztályának címezve, 1860 Budapest postacímre, valamint elektronikus úton a beam@am.gov.hu és a gi@am.gov.hu e-mail-címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az Agrárminisztérium Borászati, Eredetvédelmi és Agrármarketing Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetést követően. Kérjük, ez irányú igényüket a gi@am.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek!

**Hagyományos különleges termékhez tartozó termékleírás uniós módosítása iránti kérelem
(az 1151/2012/EU rendelet alapján)**

1. A termék elnevezése

„Rögös túró”

EU-szám: TSG-HU-1113 AM01– 2022.6.1.

2. A kérelmező és jogos érdeke

Kérelmező neve: Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács
Cím: 1115 Budapest, Bartók Béla út 152/c., Magyarország/Hungary
Telefonszám: +36-1-203-1450
E-mail cím: tejtermek@tejtermek.hu

A módosítási kérelmet az a szakmaközi szervezet nyújtja be, amelyik a “Rögös túró” uniós bejegyzését is kérelmezte, és amely a magyarországi “Rögös túró” előállítóinak nagy többségét reprezentáló szervezet.

3. Az a tagállam vagy harmadik ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Magyarország

4. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett szakasza(i)

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☒ Az előállítás módja
- ☒ Egyéb: A termékleírás 3.1. fejezete

Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények alfejezet

5. A módosítás(ok)**5.1. Termékleírás 3.1. pontja „Leírás” 2. mondat**Korábban:

A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kéméletes módon, gravitációs úton, csurgatással, azaz önpréssel távolítják el a felesleges savó mennyiséget, ügyelve mindvégig, az adagolás-csomagolás során is, a kialakult morzsás, rögös, kelvirágszerű állomány megőrzésére.

Módosítás:

A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kíméletes módon távolítják el a felesleges savó mennyiséget, ügyelve mindvégig, az adagolás-csomagolás során is, a kialakult morzsás, rögzös, kelvirágszerű állomány megőrzésére.

Indoklás:

Megjelentek új, a termék hagyományos jellegét nem befolyásoló, hatékonyságnövelő technológiák, egyebek mellett, a savó és alvadék elegyének leeresztése terén is. Tekintettel arra, hogy ezek a módszerek előállítónként, technológiánként eltérőek lehetnek, a konkrét módszerek megnevezése csak korlátot jelentene, ezért azoknak a termékleírásból való törlése szükséges. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszerbiztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

5.2. Termékleírás 4.1. pontja „Fizikai és kémiai követelmények”

Korábban:

Zsírfokozat	Szárazanyagtartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom szárazanyagban, (m/m)	a %	Savfok (°SH)
zsírdús	40,0	legalább	60,0	60–100
zsíros	35,0	legalább	45,0	
		kevesebb, mint	60,0	
félzsíros	25,0	legalább	25,0	
		kevesebb, mint	45,0	
zsírszegény	20,0	legalább	10,0	
		kevesebb, mint	25,0	
sovány	15,0	kevesebb, mint	10,0	60–90

Módosítás:

Zsír fokozat	Szárazanyag tartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom szárazanyagban, (m/m)	a %	Savfok (°SH)	pH
zsírdús	40,0	legalább	60,0	60–100	4,0-4,8
zsíros	35,0	legalább	45,0		
		kevesebb, mint	60,0		
félzsíros	25,0	legalább	25,0		
		kevesebb, mint	45,0		
zsírszegény	20,0	legalább	10,0		
		kevesebb, mint	25,0		
sovány	15,0	kevesebb, mint	10,0	60–90	

Indoklás:

A technikai fejlődéssel több tejfeldolgozó gyakorlatában a savfok mérést felváltotta a pontosabb mérést és a hagyományos tulajdonságok fenntartásának biztosítását lehetővé tevő pH mérés, ezért a hagyományos savfok feltüntetése mellett szükséges az azzal egyenértékű pH érték feltüntetése is a termékleírásban. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék hagyományos jellegét.

5.3. Termékleírás 4.2. pontja „Felhasználható anyagok és eszközök”Korábban:

- nyers vagy pasztörözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej,
- tejszín, homogénezve is;
- vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starter kultúra formájában);
- oltó (vegyes alvasztáshoz).

Módosítás:

- nyers vagy pasztörözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej (max. 7,2 °SH-os vagy 6,6-6,85 pH értékű);

- b) tejszín, homogénezve is (legfeljebb 7,2 °SH plazmasavfokú vagy 6,4-7,0 pH értékű);
- c) jó savanyító képességű 36–40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starter kultúra formájában);
- d) oltó (vegyes alvasztáshoz).

Indoklás:

A felhasználható anyagokhoz tartozó savfok, illetve az azzal egyenértékű pH értékek jelenleg „Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” fejezetben szerepelnek. Mivel ezek az értékek az adott anyagok speciális jellemzői, ezért ezen értékeket logikailag az anyagok meghatározásánál célszerű jelezni, míg „Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” fejezetből törölni szükséges.

5.4. Termékleírás 4.2.1. pontja „Előérlelés” 1. mondat

Korábban:

Ezt a műveletet csak a gyors alvasztásos módszernél kell alkalmazni, a lassú alvasztáskor a tehéntejet nem kell előérlelni.

Módosítás:

Ezt a műveletet a gyors alvasztásos módszernél lehet alkalmazni.

Indoklás:

A gyors alvasztási módszer történhet előérlelés nélkül is, amikor a tehéntejet 30-32 °C-on, 4-5% mennyiségű vajkultúrával oltják be, ezért az előérlelésre vonatkozó kötelező jelleget enyhíteni szükséges és az előérlelést mint lehetőséget tüntetni fel. Tekintettel továbbá arra, hogy lassú alvasztásnál nincs előérlelés, az erre vonatkozó mondatrész elhagyható. A változtatás a termék rögzös állományát és hagyományos jellegét nem befolyásolja, kizárólag a kor technológiai fejlődésével összhangban álló technológiai változtatást jelent.

5.5. Termékleírás 4.2.1. pontja „Előérlelés” 2. bekezdés

Korábban:

Az előérlelés során a 6,0–7,2 °SH-on pasztörözött tejet 9–11 °SH eléréséig előérlelik.

Módosítás:

Az előérlelés során a 6,0–7,2 °SH-on (vagy 6,3-6,45 pH) pasztörözött tejet 9–11 °SH (vagy 5,9-6,1 pH) eléréséig előérlelik.

Indoklás:

A technikai fejlődéssel több tejfeldolgozó gyakorlatában a hagyományos savfok mérést felváltotta a pontosabb mérést és a hagyományos tulajdonságok fenntartásának biztosítását lehetővé tevő pH mérés, ezért a savfok feltüntetése mellett szükséges az azzal egyenértékű pH érték feltüntetése is a termékleírásban. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék hagyományos jellegét.

5.6. Termékleírás 4.2.1. pontja „Előérlelés” 3. bekezdés, 2. mondatKorábban:

Ezt követően az előérlelt tejet a lehető leggyorsabban az alvasztó berendezésbe (kádba) juttatják.

Módosítás:

Ezt követően az előérlelt tejet a lehető leggyorsabban az alvasztó berendezésbe (kádba, tankba) juttatják.

Indoklás:

A termék előállításához használt alvasztó berendezésnél az eredeti termékleírásban csak egy típus szerepelt, míg a gyakorlatban a kád mellett a tank is széleskörűen elterjedt berendezés, ahogy azt a termékleírás későbbi részében is szerepel. A módosítás célja a pontosítás, egyértelműsítés, az nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, a termék hagyományos jellegét nem befolyásolja.

5.7. Termékleírás 4.2.2. pontja „Zsírbeállítás” 1. mondatKorábban:

A „Rögös túró” végső zsírfokozatától függően – amennyiben zsírbeállítás szükséges – a tehéntejhez teljes tejet vagy homogénezett tejszínt adnak.

Módosítás:

A „Rögös túró” végső zsírfokozatától függően a tej zsírtartalmát be kell állítani. Ez történhet részleges fölözéssel, sovány tejnek a teljes tejhez keverésével, tejszínnek – lehet homogénezett tejszín is – a teljes tejhez keverésével.

Indoklás:

A zsírtartalom beállításában elterjedt gyakorlat az eredeti termékleírásban eddig nem került teljes mértékben lefedésre. A módosítás célja éppen ezért az egyértelműség érdekében az összes zsírbeállítási módszer meghatározása. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, a termék hagyományos jellegét nem befolyásolja.

5.8. Termékleírás 4.2.3. pontja „Beoltás”Korábban:

Lassú alvasztáskor a tehéntejet 22–32 °C-on, 0,5–1,5 % mennyiségű–vajkultúrával (vagy azzal egyenértékű por vagy fagyasztott vajkultúrával) oltják be.

Gyors alvasztáskor az előérlelt tejet 4–5 % mennyiségű–vajkultúrával, 30–32 °C-on oltják be.

Módosítás:

Lassú alvasztáskor a tehéntejet 22–32 °C-on, előérleléses vagy előérlelés nélküli gyors alvasztáskor a tejet vagy az előérlelt tejet 30–32 °C-on a kultúrától függő mennyiségű vajkultúrával (üzemi tömeg, vagy por vagy fagyasztott vajkultúrával) oltják be a kultúrához tartozó specifikációban meghatározott beoltási mennyiséggel. A kultúra mennyiségét és így az alvasztás módját a tervezett alvadási idő határozza meg.

Indoklás:

A technológiai fejlődéssel újabb és újabb vajkultúrák jelentek meg, amelyeknek a beoltáshoz használt mennyisége vajkultúránként eltérő lehet. Mivel a beoltáshoz felhasznált vajkultúra mennyisége az adott kultúrától függ, a mennyiség számszerűsítése nem célszerű, javasolt az adott kultúrához tartozó adagolási utasítás követése. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszerbiztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

5.9. Termékleírás 4.2.4. pontja „Alvasztás” 1. mondatKorábban:

A beoltott tejet alvasztó berendezésben, lassú alvasztáskor 12–20 órán, illetve gyors alvasztáskor 4-6 órán keresztül, 30–38 °SH eléréséig alvasztják.

Módosítás:

A beoltott tejet alvasztó berendezésben, lassú alvasztáskor 12–20 órán, gyors alvasztáskor 4-6 órán, előérlelés nélküli gyors alvasztáskor pedig 6-8 órán keresztül, 30–38 °SH, vagy 4,2-4,6 pH eléréséig alvasztják.

Indoklás:

A technikai fejlődéssel több tejfeldolgozó gyakorlatában a savfok mérést felváltotta a pontosabb mérést és a hagyományos tulajdonságok fenntartásának biztosítását lehetővé tevő pH mérés, ezért a savfok feltüntetése mellett szükséges az azzal egyenértékű pH érték feltüntetése is a termékleírásban.

Tekintettel továbbá arra, hogy a gyors alvasztási módszer történhet előérlelés nélkül is, szükségszerűvé vált a termékleírás pontosítása ezen módszer szerepeltetésével a termékleírásban. A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszerbiztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

5.10. Termékleírás 4.2.5. pontja „Alvadék-kidolgozás” 2. bekezdésKorábban:

Az elősajtoláskor az alvadékot az alvadék kéméletes felvágását biztosító szerkezettel vágják fel, aprítják, keverik, és szükség esetén pihentetik. A művelet célja az alvadék gyors savóleadásának (szinerézisnek) elősegítése. Az aprítás során a megszilárdult alvadékot (30–38 °SH-n) néhány perc pihentetés után kb. dió nagyságú (2-3 cm) szemcseméretű rögökre aprítják. Az aprítás befejezése után a savó egy részét le kell engedni. A további technológiai folyamat során az ún. alvadéporlás elkerülése végett a vágószerkezetre védőlemezt helyeznek, vagy a vágószerkezeteket lapátokra cserélik. A felaprított és még savóban úszó alvadékrögöket keveréssel tartják mozgásban. Ha az alvadékrögök nem szilárdulnak meg a „Rögös túró” állagának megfelelő mértékben, akkor a szilárdulást rövid idejű ülepítéssel, pihentetéssel kell elősegíteni. A rövid pihentetés után az alvadékrögöket ismét meg kell keverni, hogy azok ne tapadhassanak össze.

Módosítás:

Az elősajtoláskor az alvadékot az alvadék kéméletes felvágását biztosító szerkezettel vágják fel, aprítják, keverik, és szükség esetén pihentetik. A művelet célja az alvadék savóleadásának (szinerézisnek)

elősegítése. Az aprítás során az alvadékokat (30–38 °SH-n vagy 4,2-4,6 pH-n) néhány perces pihentetésekkel közbeiktatva dió nagyságú (2-3 cm) szemcseméretű rögökre aprítják. Az aprítás befejezése után a savó egy részét el lehet távolítani. A további technológiai folyamat során az ún. alvadékporklás elkerülése végett a vágószerkezetre védőlemezt helyezhetnek, vagy a vágószerkezeteket lapátokra cserélhetik. A felaprított és még savóban úszó alvadékrögöket keveréssel tartják mozgásban.

Indoklás:

Az alvadékporklás elkerülésére vonatkozóan feltüntetett gyakorlaton kívül más kedvező módszerek is elterjedtek, így a kizárólagosságot meg kell szüntetni. A védőlemez felhelyezése, illetve a vágó szerkezet lapátokra cserélése szakmai tapasztalatok alapján történik, egyébként a termék nem fog megfelelni a szabályzásnak. Az új túró gyártási technológiák a megfelelő méretű rögök elérésére, megtartására lettek kialakítva, így maga a technológia automatizálása a garancia. Amelyik technológiához szükséges védőlemez, ott minden esetben szükséges, vannak azonban olyan technológiák is, ahol csak keverő lapátokat használnak az előírt rögös állomány megtartására, mely esetben nincs is lehetőség a folyamat során védőlemezt felhelyezni, vagy a vágószerkezetet lapátokra cserélni.

Mivel a technikai fejlődéssel több tejfeldolgozó gyakorlatában a savfok mérést felváltotta a pontosabb mérést és a hagyományos tulajdonságok fenntartásának biztosítását lehetővé tevő pH mérés, ezért a savfok feltüntetése mellett szükséges a pH érték feltüntetése is.

Az alvadék kíméletes felvágását biztosító leggyakoribb vágószerkezet a húr vagy a kés.

Az alvadék szerkezetét a rögös állomány megtartása érdekében óvni kell, a néhány (1-2) perces - ismétlődő - pihentetés ezt szolgálja.

Az egyenletes hőkiegyenlítést is szolgálja a keverés, illetve az átmozgatás.

A bekezdés utolsó két mondata logikailag az 5. pont végére illik, ezért oda kerül átemelésre.

A módosítások nem változtatják meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolják a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszerbiztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelentenek.

5.11. Termékleírás 4.2.5. pontja „Alvadék-kidolgozás” 3. bekezdés

Korábban:

Az elősajtolást az utómelegítés követi. Célja az alvadékrögök további zsugorítása, savóleadása. Az utómelegítést állandó keverés mellett, 2,5 percenként 1 °C intenzitással-végzik, lassú alvasztás esetén 30–40 °C, gyorsított alvasztás esetén 36–48 °C eléréséig.

Módosítás:

Az utómelegítés célja az alvadékrögök zsugorítása, savóleadása. Az utómelegítést állandó keverés mellett végzik, az alvasztás típusától függetlenül 30-60 °C eléréséig. Az utómelegítés művelete az elősajtolás alatt is megindulhat.

Indoklás:

Több tejfeldolgozó technológiájában az utómelegítés magasabb hőfokon történik az alvadék megfelelőbb kidolgozása, a hatékonyság növelése érdekében. Ez a végső termék hagyományos jellegét, alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit nem befolyásolja. A hőfok megemlése indokolt mind a lassú, mind a gyorsított alvasztás esetén. A megadott tartomány nem az alvasztás idejétől, hanem az alkalmazott

technológiától függ. A 30-60°C közötti intervallumot nem csak az befolyásolja, hogy milyen alvasztási módot alkalmaz az egyes feldolgozó, hanem az alkalmazott gyártás technológiája is.

A hőfok ilyen tág intervallumban történő meghatározását az is indokolja, hogy a kisebb, vagy nem elég jól szabályozott technológiával rendelkező üzemek se essenek ki a szabályozásból, ugyanakkor biztosítva legyen, hogy egy egyszerű családi gazdaság, vagy egy precíziós nagyvállalat is ugyanazt a minőségű rögzös túrót tudja előállítani.

A további szó elhagyását az indokolja, hogy utómelegítés közvetlen (elsődleges) célja a savó kinyerése. Az utómelegítés intenzitása az egymástól eltérő gyártási (melegítési) technológiáktól függően változik, ezért az utómelegítés intenzitásának keretek közé szorítása nem célszerű.

Egyes korszerű, kíméletes és energiahatékony, a termékminőséget javító technológiákban az egyes műveletek nem különülnek el, így az utómelegítés művelete már az elősajtolás alatt is megindulhat, nem csak kizárólagosan azt követően. Ezekben a technológiákban a termék előállítási folyamata lerövidíthető, ezáltal gyorsabbá, energiahatékonyabbá és környezetkímélőbbé válhat az előállítási folyamat.

A módosítások nem befolyásolják a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszerbiztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

5.12. Termékleírás 4.2.5. pontja „Alvadék-kidolgozás” 4. bekezdés

Korábban:

Az utósajtolásnál a savós alvadékot addig kell kavargatni, ülepíteni, amíg az alvadék kívánt szilárdságát el nem éri. A lassú alvasztásos előállításnál az utósajtolás elmaradhat.

Módosítás:

Az utósajtolásnál a savós alvadékot addig kell kevertetni, ülepíteni, amíg az alvadék kívánt szilárdságát el nem éri. Ha az alvadékrögök nem szilárdulnak a „Rögzös túró” állagának megfelelő mértékben, akkor a szilárdulást rövid idejű ülepítéssel, pihentetéssel kell elősegíteni. A rövid pihentetés után az alvadékrögöket ismét meg kell keverni, hogy azok ne tapadhassanak össze.

Indoklás:

A gyakorlat azt mutatja, hogy minden esetben van utósajtolás, ezért az utósajtolás elmaradását megengedő mondatot törölni szükséges. Az 5.10. pontnál tett módosítási javaslat szerint a logikai sorrend miatt az utolsó két mondat ebbe a bekezdésbe kerül átemelésre.

5.13. Termékleírás 4.2.6. pontja „Hűtés és leeresztés”

Korábban:

Célja a felaprított és kimelegített alvadék túlsavanyodásának, az esetleges szennyező mikrobák szaporodásának gátlása, az alvadék összetapadásának akadályozása, valamint a tömörödés szabályozása. Az alvadékot 18–22 °C eléréséig 3–4 °C/perc intenzitással, alvasztó berendezésben (kádban, tankban) hűtik.

A hűtőközeg lehet a kád vagy tank saját savója, amelyet a leeresztő vonalba épített lemezes hőcserélőn 5 °C alá hűtve kell cirkuláltatni. A hűtésre a savó leeresztése után ivóvíz is használható. A hűtőkamrás visszahűtés is megfelelő biztonságot ad. A korszerű kultúrák önmagunkban is megakadályozzák a túlsavanyodást.

A „Rögös túró” savó és alvadék elegyének leeresztését az alvasztó berendezésből gravitációs úton, vagy az alvadék állományát megkímélő szivattyúval kell megoldani.

Módosítás:

Célja a felaprított és kimelegített alvadék túlsavanyodásának, az esetleges szennyező mikrobák szaporodásának gátlása, az alvadék összetapadásának akadályozása, valamint a tömörödés szabályozása. Az alvadékot úgy kell lehűteni, hogy a hűtés végén a hőmérséklete ne haladja meg a 35 °C-ot. A hűtés a csomagolást megelőzően vagy azt követően is történhet.

A „Rögös túró” savó és alvadék elegyének leeresztését az alvasztó berendezésből gravitációs úton, vagy az alvadék állományát megkímélő szivattyúval kell megoldani.

Indoklás:

Több tejfeldolgozó technológiájában elterjedt gyakorlat, hogy a hatékonyság javítása és fenntarthatósági szempontok érdekében a hűtés magasabb hőfokon, eltérő intenzitással történik, amellyel mikrobiológiailag stabilabb termék állítható elő. Egyes technológiákban a rögös állomány minél hatékonyabban való elérése érdekében a csomagolás melegen történik, majd ezt követően kerül hűtésre a termék, amellyel növelhető az energiatakarékosság, a technológiai folyamat gyorsabbá, mikrobiológiai szempontból kedvezőbbé válik. Ebben a zárt rendszerben a termék a csomagológépről közvetlenül egy spirálhűtőn megy keresztül, ahol 55 perc alatt 10°C-ra hűl. A zárt rendszernek és a gyors visszahűtésnek köszönhetően a termékek élelmiszerbiztonsági kockázata rendkívül alacsony, az ezen technológia mentén készülő túrók tekinthetők a legbiztonságosabbnak mikrobiológiai szempontból.

A technológiák, a gyártási gyakorlat sokszínűsége miatt az intenzitás számszerűsítése nem célszerű, ugyanakkor a hőfok megemelése indokolt. Az egyszerűsítés érdekében a hűtési módszerek nevesítése helyett általános megfogalmazás javasolt.

A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszerbiztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

5.14. Termékleírás 4.2.7. pontja „Savóelválasztás” 1. bekezdés

Korábban:

Az alvadéktól különvált savót el kell távolítani. A rögös állomány kialakításának sarkalatos pontja a savóelválasztás (csurgatás) módszere. Elválasztás közben...

Módosítás:

A rögös állomány megtartása mellett az alvadéktól különvált savót el kell távolítani. A rögös állomány kialakításának sarkalatos pontja a savóelválasztás. Elválasztás közben...

Indoklás:

Új, a termék hagyományos jellegét nem befolyásoló, hatékonyságnövelő technológiák megjelenésével a savó elválasztására több módszer is bekerült a gyakorlatba. Az egyes technológiákhoz más és más módszerek tartozhatnak, ezért az egyértelműsítés érdekében a konkrét módszerek nevesítése helyett általános megfogalmazás javasolt a termék hagyományos jellegének megőrzésének hangsúlyozása mellett.

A módosítás nem változtatja meg a termék alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, nem befolyásolja a termék minőségének és előállításának hagyományos jellegét, hanem a kor technológiai fejlődésével és a fogyasztói igényekkel összhangban álló, a termék élelmiszerbiztonsági kockázatát csökkentő technológiai változtatást jelent.

5.15. Termékleírás 4.2. „Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” alfejezet

Korábban:

A termék sajátos jellegére tekintettel a „Rögös túró” ellenőrzése során különösen a következőket kell vizsgálni:

Az előállításhoz használt alábbi anyagok (tehéntej, tejszín, tejsavbaktérium szintenyészet) speciális minőségi jellemzőit, ezen belül:

- friss, max. 7,2 °SH-os tehéntej,
- legfeljebb 7,2 °SH plazmasavfokú tejszín,
- jó savanyító képességű 36–40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starter kultúra formájában).

A gyártási folyamat során a 4. fejezetben foglaltakat kell betartani, különös figyelemmel az alábbiakra:

- alvasztás: savfok (30–36°SH és alvasztási idő (4–20 óra),
- alvadék-kidolgozás: alvadék-szilárdság ellenőrzése (legyen májas tapintású, az alvadék falától kézzel határozottan elválasztható, 32–38 °SH-os),
- alvadékhűtés (18–22 °C eléréséig, 3–4 °C/perc intenzitással),
- savóelválasztás (óvatosan, préselés nélküli csurgatással, azaz gravitációs úton).

A késztermék minősége:

- a fizikai és kémiai követelményeknél (zsírfokozat, szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, savfok) a 4. fejezetben foglaltakat kell betartani,
- az érzékszervi követelményeknél (külső, állomány, íz és illat) a 4. fejezetben foglaltakat kell figyelembe venni.

Módosítás:

A termék sajátos jellegére tekintettel a „Rögös túró” ellenőrzése során különösen a következőket kell vizsgálni:

- Az előállításhoz használt anyagok speciális minőségi jellemzői.
- A gyártási folyamat során a 4. pontban foglaltak betartása.
- A késztermék minősége kapcsán a fizikai és kémiai követelményeknél (zsírfokozat, szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, savfok), illetve az érzékszervi követelményeknél (külső, állomány, íz és illat) a 4. pontban foglaltak betartása.

Indoklás:

Az ellenőrzés során csak a vizsgálandó alapkövetelmények felsorolása célszerű, tekintettel arra, hogy az adott műveleteknél a termékleírás vonatkozó részénél már feltüntetésre került, illetve a felhasználható anyagok tekintetében az 5.3. pont szerint a módosítással feltüntetésre fognak kerülni a speciális jellemzők. A módosítás célja a pontosítás, egyértelműsítés.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„RÖGÖS TÚRÓ”

EU-szám: HU-TSG-0007-01113 – 2013.5.16.

„Magyarország”

1. Bejegyzendő elnevezés

„Rögös túró”

2. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék:

— ☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

— ☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Rögös túró” készítésének technológiája élesen elválik a többi friss sajttól. A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kíméletes módon távolítják el a felesleges savó mennyiséget, ügyelve mindvégig, az adagolás-csomagolás során is, a kialakult morzsás, rögös, kelvirágszerű állomány megőrzésére.

A „Rögös túró” elsősorban állományában és az ezt eredményező alvadék-kidolgozási és savó-eltávolítási eljárásban tér el más túrófélésektől.

A technológiának köszönhetően kialakult, laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető halmazokból álló szerkezettel egyetlen más friss sajt, illetve tejtermék sem rendelkezik.

Az ízesítőanyagok nélkül készülő, csak kis mértékben savanyú, sajátosan nedves és morzsalékos állapotban forgalomba kerülő termék abban különbözik a piacra kerülő más típusú friss sajtoktól, hogy azokat például hőkezelt-gyúrt módon, vagy mint sütemény-alapanyagot, édesen, tejszínesen készítik.

A „Rögös túró” a magyar konyha egyik alapélelmiszerének számít. Számos hagyományos étel csak ebből a rögös túróból készíthető el.

3.2. Az elnevezés:

— ☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

— ☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az elnevezésben a „Rögös” kifejezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki: annak kelvirágra emlékeztető tejalvadék-rögökből álló állományára utal. A más nyelvekre nehezen lefordítható „túró” megnevezés pedig egy konkrét – kellemesen savanyú, üdén friss és aromás ízű – friss sajtot jelöl.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Rögös túró” csontfehér, vagy sárgásfehér színű, a kelvirágra emlékeztető, tejalvadék-rögökből álló, kellemesen savanyú, üdén friss, zamatos és aromás ízű tejtermék. A rögök a technológia során egészben maradnak, nem sérülnek, nem préselődnek.

A rögök felületét savó-film vonja be. A nedvességtartalom egyenletesen oszlik el a rögökben, így a rög belül is nedves.

Fizikai és kémiai követelmények:

Zsír fokozat	Szárazanyag tartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)		Savfok (°SH)	pH
zsírdús	40,0	legalább	60,0	60–100	4,0-4,8
zsíros	35,0	legalább	45,0		
		kevesebb, mint	60,0		
félzsíros	25,0	legalább	25,0		
		kevesebb, mint	45,0		
zsírszegény	20,0	legalább	10,0		
		kevesebb, mint	25,0		
sovány	15,0	kevesebb, mint	10,0	60–90	

Érzékszervi követelmények:

Külső	Egyenletesen csontfehér, a zsíros és a zsírdús változat esetén sárgásfehér színű.
Állomány	Laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető, 4 mm – 20 mm méretű halmazok, amelyek mellett kis mennyiségű savó megjelenhet. Gépi úton csomagolt termékek esetén egynemű tömb, amely laza rögökből álló, kelvirágra emlékeztető halmazokra törhető. Szájban jól érzékelhetően rögös állományú, nyeléskor nem fojtós.

Illat	Kellemesen savanyú, aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Kellemesen savanyú, üdén friss és aromás, zamatos, tiszta, idegen íztől mentes.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Felhasználható anyagok és eszközök:

A mindenkor érvényes kötelező jogszabályoknak megfelelő minőségű anyagok, így:

- a) nyers vagy pasztörözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej (max. 7,2 °SH-os vagy 6,6-6,85 pH értékű),
- b) tejszín, homogénezve is (legfeljebb 7,2 °SH plazmasavfokú vagy 6,4-7,0 pH értékű);
- c) jó savanyító képességű 36–40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starter kultúra formájában).
- d) oltó (vegyes alvasztáshoz).

Előállítási mód:

A „Rögös túró” készülhet vegyes, lassú vagy gyors alvasztásos módszerrel. A három módszerrel előállított rögös túró minőségi paraméterei között nincs különbség.

A szakaszok azonosak, viszont a technológiai folyamatok a hőmérséklet és a hozzáadott vajkultúra (oltó) mennyiségének emelésével fel vannak gyorsítva. A gyors alvasztásos technológia célja elsősorban a hatékonyság növelése, az edényzetek jobb kihasználtsága.

Az előállítás folyamata a következő:

1. Előérlelés

Ezt a műveletet a gyors alvasztásos módszernél lehet alkalmazni.

Gyors alvasztáskor az alvasztás idejét a tehéntej előérlelésével lerövidítik. Az előérlelés során a 6,0–7,2 °SH-on (vagy 6,3-6,45 pH) pasztörözött tejet 9–11 °SH (vagy 5,9-6,1 pH) eléréséig előérlelik. Az előérlelés hőfoka 12–15 C, az időtartama 6–8 órát vesz igénybe.

A tej előérlelése (elősavanyítása) tankokban vagy tejsilókban történik. Ezt követően az előérlelt tejet a lehető leggyorsabban az alvasztó berendezésbe (kádba, tankba) juttatják.

2. Zsírbeállítás

A „Rögös túró” végső zsírfokozatától függően a tej zsírtartalmát be kell állítani. Ez történhet részleges fölözéssel, sovány tejnek a teljes tejhez keverésével, tejszínnek – lehet homogénezett tejszín is – a teljes tejhez keverésével.

3. Beoltás

Lassú alvasztáskor a tehéntejet 22–32 °C-on, előérleléses vagy előérlelés nélküli gyors alvasztáskor a tejet vagy az előérlelt tejet 30–32 °C-on a kultúrától függő mennyiségű vajkultúrával (üzemi tömegkultúra, vagy por vagy fagyasztott vajkultúrával) oltják be a kultúrához tartozó specifikációban meghatározott beoltási mennyiséggel. A kultúra mennyiségét és így az alvasztás módját a tervezett alvadási idő határozza meg.

4. Alvasztás

A beoltott tejet alvasztó berendezésben, lassú alvasztáskor 12–20 órán, gyors alvasztáskor 4-6 órán, előérlelés nélküli gyors alvasztáskor pedig 6-8 órán keresztül, 30–38 °SH vagy 4,2-4,8 pH eléréséig alvasztják. Az alvasztás hőfoka lassú alvasztáskor 22–32 °C, gyors alvasztáskor 30–32 °C. A kívánt savfok elérésekor az alvadék májasan törik és enyhe savó kiválás is megfigyelhető. Vegyes alvasztásnál oltót is használnak.

5. Alvadék-kidolgozás

Célja az alvadék víztartalmának a termékre jellemző értékre való irányított csökkentése. A művelet elősajtolásból, utómelegítésből és utósajtolásból áll. Az alvadék kidolgozása igen kíméletes munkát igényel, mert az alvadék meglehetősen porlékony.

Az elősajtoláskor az alvadékot az alvadék kíméletes felvágását biztosító szerkezettel vágják fel, aprítják, keverik, és szükség esetén pihentetik. A művelet célja az alvadék savóleadásának (szinerézisnek) elősegítése. Az aprítás során az alvadékot (30–38 °SH, vagy 4,2-4,8 pH-n) néhány perces pihentetésekkel közbeiktatva dió nagyságú (2-3 cm) szemcseméretű rögökre aprítják. Az aprítás befejezése után a savó egy részét el lehet távolítani. A további technológiai folyamat során az úgynevezett alvadékporklás elkerülése végett a vágószerkezetre védőlemez helyezhetnek, vagy a vágószerkezeteket lapátokra cserélhetik. A felaprított és még savóban úszó alvadékrögöket keveréssel tartják mozgásban.

Az utómelegítés célja az alvadékrögök zsugorítása, savóleadása. Az utómelegítést állandó keverés mellett végzik, az alvasztás típusától függetlenül 30-60 °C eléréséig. Az utómelegítés művelete az elősajtolás alatt is megindulhat.

Az utósajtolásnál a savós alvadékot addig kell kevertetni, üleptíteni, amíg az alvadék kívánt szilárdságát el nem éri. Ha az alvadékrögök nem szilárdulnak a „Rögös túró” állagának megfelelő mértékben, akkor a szilárdulást rövid idejű üleptítéssel, pihentetéssel kell elősegíteni. A rövid pihentetés után az alvadékrögöket ismét meg kell keverni, hogy azok ne tapad hassanak össze.

6. Hűtés és leeresztés

Célja a felaprított és kimelegített alvadék túlsavanyodásának, az esetleges szennyező mikrobák szaporodásának gátlása, az alvadék összetapadásának akadályozása, valamint a tömörödés szabályozása. Az alvadékot – úgy kell lehűteni, hogy a hűtés végén a hőmérséklete ne haladja meg a 35 °C-ot. A hűtés a csomagolást megelőzően vagy azt követően is történhet.

A „Rögös túró” savó és alvadék elegyének leeresztését az alvasztó berendezésből gravitációs úton, vagy az alvadék állományát megkímélő szivattyúval kell megoldani.

7. Savóelválasztás

A rögös állomány megtartása mellett az alvadéktól különvált savót el kell távolítani. A rögös állomány kialakításának sarkalatos pontja a savóelválasztás. Elválasztás közben az alvadékot időnként óvatosan átmozgatják, hogy a kelvirágszerű állomány ne sérüljön. Az elválasztást addig folytatják, míg a zsírfokozat szerinti szárazanyagtartalmat és savfokot elérik.

8. Töltés, csomagolás, jelölés és tárolás

E művelet során vigyázni kell arra, hogy a rögös állomány ne törjön és ne sérüljön meg. Csomagolás során inert védőgáz alkalmazása megengedett. A csomagoláson fel kell tüntetni a 4.1. pont szerinti zsírfokozatot. A „Rögös túró” legfeljebb 10 °C-on, a mechanikai hatást kizáró módon kell tárolni.

Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények

A termék sajátos jellegére tekintettel a „Rögös túró” ellenőrzése során különösen a következőket kell vizsgálni:

- Az előállításához használt anyagok speciális minőségi jellemzői
- A gyártási folyamat során a 4. fejezetben foglaltak betartása
- A késztermék minősége kapcsán a fizikai és kémiai követelményeknél (zsírfokozat, szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, savfok), illetve az érzékszervi követelményeknél (külső, állomány, íz és illat) a 4. fejezetben foglaltak betartása

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A 18–20. században a túró – *természetes állapotában elmorzsolva, gabonaszemnyi-mogyorónyi darabokban* – frissen fogyasztották vagy konzerválták (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

A túró rögös jellegére vonatkozó történelmi hivatkozás az első világháború utáni időszakból is származik. Eszerint „*mogyorónyi nagyságú alvadékrögökig* aprózzuk fel túró (..) a túró annál jobban áll el, minél morzsásabb” (Gratz O., A tej és tejtermékek, 294-296. oldal, 1925).

Tapintásra a túró „*szemcsés vagy morzsalékos*” állagú, írja a Tejgazdasági Szemle 1925-ben (Törs A. 1925., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Alvadékrögöket, szép laza kelvirágszerű darabos állományt, kelvirágra emlékeztető halmazokat, *rögöket* említ Balatoni Mihály (Balatoni Mihály, 1960, Étkezési Túró gyártása).

Dr. Szakály Sándor és Dr. Tomka Gábor 1970-1977 közötti fogyasztási adatokat tesz közzé a „*kelvirágú állományú*” tehéntúró fogyasztásának alakulásáról 1979-ben (Tejipar, XXVIII évfolyam, 1. szám, 1979)

Dr. Szakály Sándor szerint Magyarországon „az összes túrótermelés 80 %-át teszi ki a rögös változat”... A rögös túró abban mutat lényegi eltérést a másik háromtól, hogy a gyártására szolgáló tej alvasztása csak biológiai savanyítással történhet... (Dr. Szakály S. 1980., A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Dr. Szakály Sándor szerint a csak Közép-Európa területén ismert „*Rögös túró*” *ősi magyar tejtermék* az Uráltól nyugatra, amelyet évszázadokon keresztül házilag készítettek nyers tejből (Tejgazdaságtan, 2001).

A „Rögös túró” hagyományos jellegét igazolja, hogy „Rögös túró” címmel külön fejezetet tartalmaz a 2002-ben a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és az Agrármarketing Centrum által kiadott „Hagyományok-Ízek-Régiók” gyűjtemény. A gyűjtemény csak olyan termékeket tartalmaz, amely a követelményrendszer szerint dokumentálható történelmi múlttal rendelkezik. A gyűjteménybe kerülés alapfeltétele volt az igazolható legalább kétgenerációs (50) éves múlt, a termékhez kötődő tudásanyag, ismertség és az előállítás, forgalmazás megléte.

A Neszmélyi OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Neszmélyi Borvidék Hegyközsége

Cím: 2890 Tata, Piac Tér 4.

Telefonszám: +36 30/555-09-27

E-mail cím: nbhegykozseg@gmail.com

Képviselő: Bencsik János, elnök

II. Földrajzi árujelző: Neszmély (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A lehatárolt termőterület bővítése Tarján községgel

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület	X	
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás:

Tarján területe kiválóan alkalmas Neszmélyi stílusú borok készítésére. A tarjáni területek a Dunazug-Hegyvidék-középtájba, ezen belül a Gerecse-kistájba tartoznak. A dűlők talajszerkezete változatos: mosott erdőtalaj, vörösesbarna színű agyagos-homokos vas- és mangánszeplőket tartalmazó átmentei szinttel, az alsó réteg homokos vályog kötöttségű, mely mészkő máladékot tartalmazó talajképző közetben végződik.

Tarján területén négy, egyedi adottságokkal rendelkező terület található:

- Őr-hegy: 19 ha felületű tó északi oldalán kiemelkedő mészköves domb, kiegyenlített mikroklímával
- Kis-Szállás: D-Ny-i lejtő 10%-os lejtéssel
- Feketekő: összesen 54 ha, 12-17%-os lejtőkategóriájú dombos terület
- Csurgó-Újhegy: a terület nagy része déli fekvésű

Tarjánban pezsgő borkultúrális élet van, köszönhetően a községben 2011 óta működő Bacchus Bortársaság Tarján Egyesületnek, amely évről évre folyamatosan bővülő létszámmal és változatos programokkal fejleszti a település régről eredő szőlő- és borkultúráját. A több mint három évtizede folyamatosan megrendezett, igen színvonalas borversenyek mellett az évenként megrendezésre kerülő pünkösdi bortúra nagy látogatottságot élvez.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Neszmély elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

2. Új kiszerelési lehetőség: bortarisznia

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek	X	
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: Célunk a versenyképesség, a bor eltarthatósága és minőségének minél további megőrzése. Az elmúlt években megjelent piaci igény kielégítése céljából egyértelműen látható, hogy egyre nagyobb igény merült fel a fogyasztóknál az ilyen kiszerelésben töltött boroknak.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Neszmély elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

3. Új bortípus: rozé pezsgő

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása	X	
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam	X	
VI. Engedélyezett szőlőfajták	X	
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: ...

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Neszmély elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

4. A pezsgők minimális savtartalmának megemlése 5,0 g/l-ről 6,0 g/l-re.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása	X	
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: A cél a Neszmélyi pezsgők karakterének egységesebbé tétele.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Neszmély elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

5. A szüretelt szőlő cukortartalmának *maximumára* vonatkozó előírás eltörlése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: Az eltörölni kívánt előírás az egyre szélsőségesebbé váló klíma mellett egyre nehezebben tartható, nagyon megnehezíti a szüretet.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Neszmély elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

6. Új szőlőfajták használatának engedélyezése a fehérboroknál: Furmint és Chenin blanc (utóbbi csak kiegészítő fajtaként).

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták	X	
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: A Neszmélyi borok karakteres savgerince lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma a piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmélyi borok kerülnek forgalomba. E két szőlőfajta kiválóan beleillik ebbe stílusba. A Chenin blanc-t kiegészítő fajtaként kérjük engedélyezni. Használata legfeljebb 15%-os mértékben engedélyezett.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Neszmély elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

7. A fehér pezsgők fajtakörének átalakítása; a Czerszegi fűszeres, az Irsai Olivér, az Ottonel muskotály és a Szürkebarát törlése, a Furmint, a Pinot noir és a Zenit hozzáadása.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták	X	
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: A fehér pezsgőkhöz felhasználható fajták közül szükségesnek tartjuk törölni az illatos, karakteres fajtajelleggel bíró szőlőfajtákat, és bevonni új, a palackos pezsgő stílusához jól illő fajtákat. A módosítás célja a pezsgők karakterének biztosítása.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Neszmély elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

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.

Tata, 2024. május 17.

Bencsik János s. k.
elnök

I. NÉV

Neszmély, Neszmélyi
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263
2.	Rozé	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263
3.	Vörös	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263

A borok kén-dioxid és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A borok színe halványzöldtől a szalmasárga színig terjed. Száraz, félédes vagy édes fehérborok, élénk savtartalommal, szekunder aromahangszúllyal többnyire hordós érlelés nyomait nélkülöző íz világgal. A borok meghatározó jegye a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. A fajtajelleg a - házasított borok kivételével - mindig egyértelműen felismerhető.
2.	Rozé	Halvány rózsaszín – rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és ízvilággal.
3.	Vörös	Sötét ibolya – rubin – erőteljesebb rubin színű, egyszerű, piros bogyós gyümölcsös karakterű, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően friss fogyasztásra elkészítve.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. ~~Pezsgő~~

1. Fehér

2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes <u>Minimális</u> összes savtartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Pezsgő <u>Fehér</u>	9,0	56,0	9- 10,0
2.	Rozé	<u>9,0</u>	<u>6,0</u>	<u>9,0</u>

A kén-dioxid-, az illósav és a cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Pezsgő <u>Fehér</u>	Halvány szalmasárga színű., élénk, határozott savú, változatos illataromájú, de leginkább fehér húsú gyümölcs karakterrel. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel
2.	Rozé	<u>Halvány rózsaszíntől a hagymahéjon át a lazacig terjedő színű, élénk savérzetű, gyümölcsösséget visszaadó illattal. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel és legalább közepesen hosszú lecsengéssel.</u>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	„Édesítés” - a pezsgő kivételével - a neszélyi borvidéken termelt mustból származó mustsűrítménnyel, vagy rektifikált mustsűrítménnyel történhet. A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén a
2.	Rozé	nincs	
3.	Vörös	nincs	

			cukortartalom csak a szőlő természetes éréséből származhat. Sem alkoholtartalom emelés, sem édesítés nem végezhető. <u>Tilos a kiegészítő fajták 15%-osnál nagyobb arányban történő használata.</u>
--	--	--	--

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	<u>PezsgőFehér</u>	nincs	Csak a „klasszikus palackos érlelésű pezsgőkészítés” általános módszerei szerint lehet készíteni.
<u>1.</u>	<u>Rozé</u>	<u>nincs</u>	<u>Csak a „klasszikus palackos érlelésű pezsgőkészítés” általános módszerei szerint lehet készíteni.</u>

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében a szőlőültetvény termelésben tartásáig bármilyen korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet a Neszmély oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék.
- a. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
 - i. Ernyő
 - ii. Moser
 - iii. Sylvoz
 - iv. Alacsony-, középmagas- és magaskordon
 - v. Guyot
 - vi. Fejművelés
 - vii. Bakművelés

2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Neszmély oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termelésben tartásáig.
- b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3333 tő/hektár.

3. Szüret módja és a szőlő minősége

- a. Szüretmódja
 - aa) Kézi és gépi szüret minden II/1. Neszmélyi bortípus esetében megengedett.

ab) Nem lehet gépi szürete alkalmazni a késői szüretelésű, vagy töppedt szőlő szedése esetén, amennyiben a belőle készült Neszmélyi bor nevében a „késői szüretelésű” hagyományos kifejezés, illetve a „töppedt szőlőből készült” egyéb kifejezés szerepel.

b. A szőlő minősége

~~ba) A Neszmélyi OEM-mel ellátott borászati termékek az alábbi természetes cukortartalmú szőlőből készíthetők:~~

1. BOR

	Termékkategória és terméktípus megnevezése Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l) és potenciális alkoholtartalma (tf%)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
		minimum	maximum
1.	Fehér	153 g/l 9,0 tf%	263 g/l 15,5 tf% <u>9,0</u>
2.	Rozé	153 g/l 9,0 tf%	263 g/l 15,5 tf% <u>9,0</u>
3.	Vörös	153 g/l 9,0 tf%	263 g/l 15,5 tf% <u>9,0</u>

2. PEZSGÓ

	Termékkategória és terméktípus megnevezése Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l) és potenciális alkoholtartalma (tf%)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
<u>1.</u>	Fehér	minimum <u>153,0</u>	<u>9,0</u>
<u>12.</u>	<u>Pezsgő Rozé</u>	153 g/l 9,0 tf%	190 g/l 11,0 tf%

c. A szüret időpontjának meghatározása

A szüret legkorábbi időpontját a területileg illetékes hegyközség választmánya határozza meg.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerézteleki, Keszthely, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalú, Sütő, Szomód, Tata, Tarján, Tát, Tokod, Vérteskehely, Vértesszőlős települések szőlő termőhelyi kataszter szerint szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	
3.	Vörös	

*Kivétel: dűlőnév feltűntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél 11,5 tonna/ha szőlő, 80 hl/ha seprős újbtor lehet a maximális terméshozam. A „töppedt szőlőből készűlt bor”, valamint a „késői szűretelésű bor” kifejezés használata esetén a borok maximum 7 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, maximum 50 hl/ha seprős újbtorból készűthetők

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	<u>PezsgőFehér</u>	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbtor
2.	<u>Rozé</u>	<u>14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbtor</u>

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, <u>Chenin blanc*</u> , Cserzei fűszeres, Ezerjő, Trimini, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, <u>Furmint</u> , Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szűkebarát, Zenit
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot,, Pinot noir, Zweigelt

*kiegészűtő fajta

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	<u>PezsgőFehér</u>	Chardonnay, Cserzei fűszeres , Ezerjő, <u>Furmint</u> , Trimini, Hárslevelű, Irsai Olivér , Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály , Pinot blanc, <u>Pinot noir</u> , Rajnai rizling, Sauvignon, Sárga muskotály, <u>SzűkebarátZenit</u>
2.	<u>Rozé</u>	<u>Kékfrankos, Pinot noir</u>

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlítettek. Napsütéses órák száma 1950-2000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki nesz mélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem. Az ökológiai viszonyok alapján a borvidék szőlőterületei a döntő többségben az I. kataszteri osztályba tartoznak. A legmagasabb értékszámú területe Dunaszentmiklóson található (366).

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az északi irányú, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelten nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatanyagban gazdag borok előállításának.

b) Emberi tényezők

A Duna volt a római birodalom határa. A II. században Probus császár parancsba adta az itt állomásozó katonának, hogy a Gerecse Dunára néző hegyoldalain szőlőt kell telepíteniük. Eddig vezettük vissza a borvidék történetét. Bizonyító értékkel bír a szőlőművelésre egy sírlelet; az Esztergomhoz tartozó Ispita hegyi Szaller-féle szőlőben talált sírkő. A sírkövön egy római harcos és egy nő látható, közöttük egy serleget tartó fiúval. A domborművet szőlőkoszorú övezi.

Az korabeli írások tanúsága szerint a honfoglalás és államalapítás után, mikor is Esztergom lett az ország fővárosa, a Neszmélyt és Dunaalmást övező vidék fénykorát élte. 1422-ben Neszmély még város volt. A környéket övező szőlők, gyümölcsösök és erdők számos látogatót vonzottak, köztük királyainkat is. A neszmélyi borok első igazi hírvivője Zsigmond volt, aki hosszabb távollétei alatt is a vidék borait fogyasztotta.

A törökidőket követően a szőlőtermesztés újra felvirágzott. Mária Terézia idején élénk borkereskedelem folyt a környéken. A neszmélyi bor, mely a somlói után a legkeményebb, legkarakteresebb bor volt még ebben az időben is, jól bírta a vízi szállítást, így szinte egész Európában ismertté vált. A klosterneuburgi apátságnak saját pincéje és szőlője volt Dunaalmáson, de a vidék bora még a pápa asztalára is felkerült.

Schams Ferenc (1780-1839) elsőként írta le átfogóan a magyar borvidékek monográfiáját. Abban az időben a neszermélyi borról azt tartották, hogy csak négy-öt év alatt érik be tökéletesen, s azután minél régebbi, annál tisztább arany színben játszik. Schams Ferenc a következőket írta 1832-ben: „A neszermélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak és mind jósága és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.” A XIX. Század második felében az Eszterházy Uradalmi mintaszőlészeti és pincészet Ászáron alapját képezte a 1897-ben felállított neszermélyi borvidéknek.

1905-ben Gróf Eszterházy Ferenc Uradalmi pezsgőgyárat alakított ki a tatai Angolparkban lévő 1772-ben épített pincészetben.

A virágzó szőlő- és bortermelésnek a filoxéravész vetett véget. A szőlőterület közel a harmadára csökkent, és a homokterületek termesztésbe vonásával a színvonal is erősen visszaesett. Pozitívként említhető, hogy a filoxéra vész után terjedt el a borvidéken a francia eredetű Olasz rizling, mely itt jó termőhelyre talált. A korábbi szőlőfajtákat újakkal cserélték fel, háttérbe szorult a Kadarka és a Rácfekete, helyettük a jól bevált Olaszrizlinget, a Mézesfehért és Góhért, Piros veltelint, Zöldszilvánt és Ezerjót telepítették. A kék szőlők közül termelték még a Kékfrankost és Oportót is.

2. A borok leírása

A Neszermélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15-évben történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség. A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető, szép, karakteres savak adják. A savgerincek épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik. A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez.

A borvidék Neszermélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehér borok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Királyleányka fajtákból készítik.

A hagyományos fajták – mint pl. az Olasz rizling, Szürkebarát, Ezerjő, Rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.

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

A Neszermélyi bor minden típusára jellemző a karakteres, szép savgerinc. A határozott savak kialakulásának alapját megteremti a mérsékelt nedves- kiegyenlített időjárás. A borvidék szőlőtermelői megkeresték azokat a domboldalakat, Dunára néző lejtőket, jó talajadottságú területeket, ahol a karakteres savak mellett a szép íz-, zamatanyagok is kialakulhattak.

A neszmélyi termelők mindig kihasználták a borok magas sav, és gazdag beltartalmi értékei nyújtotta előnyöket.

- A középkorban élénk borkereskedelmet folytattak, mert a Neszmélyi bor jó minőségben bírta a hosszú ideig történő vízi (Duna) és szárazföldi szállítást.
- Amikor a közízlés a borok hosszú idejű érlelését igényelte, akkor hosszú fahordós érlelés, különleges érlelési zamatanyagok kialakulása után kerültek forgalomba a borok, mint pl. a Neszmélyi Olasz rizling, vagy az Etei Ezerjő.
- A kedvező talajadottságú és fekvésű területeken késői érésű, töppedt szőlőből készítettek édes borokat ilyen pl. az Ászári Szürkebarát.
- A karakteres savgerinc lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmélyi borok kerülnek forgalomba.

A neszmélyi borok elismerése jelzi, hogy 1997-ben Angliában, 1999-ben Magyarországon neszmélyi borász nyerte el az év borásza címet. Az „év pincészete” címet pedig neszmélyi borászat nyerte el 2004-ben és 2009-ben.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlítettek. Napsütéses órák száma 1950-2000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki neszmélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem. Az ökológiai viszonyok alapján a borvidék szőlőterületei a döntő többségben az I. kataszteri osztályba tartoznak. A legmagasabb értékszámú területe Dunaszentmiklóson található (366).

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az északi irányú, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelten nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatanyagban gazdag borok előállításának.

b) Emberi tényezők

A Duna volt a római birodalom határa. A II. században Probus császár parancsba adta az itt állomásozó katonáknak, hogy a Gerecse Dunára néző hegyoldalain szőlőt kell telepíteniük. Eddig vezettük vissza a borvidék történetét. Bizonyító értékkel bír a szőlőművelésre egy sírlelet; az Esztergomhoz tartozó Ispita

hegyi Szaller-féle szőlőben talált sírkő. A sírkövön egy római harcos és egy nő látható, közöttük egy serleget tartó fiúval. A domborművet szőlőkoszorú övezi.

Az korabeli írások tanúsága szerint a honfoglalás és államalapítás után, mikor is Esztergom lett az ország fővárosa, a Neszmélyt és Dunaalmást övező vidék fénykorát élte. 1422-ben Neszmély még város volt. A környéket övező szőlők, gyümölcsösök és erdők számos látogatót vonzottak, köztük királyainkat is. A neszmélyi borok első igazi hírvivője Zsigmond volt, aki hosszabb távollétei alatt is a vidék borait fogasztotta.

A törökdúlást követően a szőlőtermesztés újra felvirágzott. Mária Terézia idején élénk borkereskedelem folyt a környéken. A neszmélyi bor, mely a somlói után a legkeményebb, legkarakteresebb bor volt még ebben az időben is, jól bírta a vízi szállítást, így szinte egész Európában ismertté vált. A klosterneuburgi apátságnak saját pincéje és szőlője volt Dunaalmáson, de a vidék bora még a pápa asztalára is felkerült.

Schams Ferenc (1780-1839) elsőként írta le átfogóan a magyar borvidékek monográfiáját. Abban az időben a neszmélyi borról azt tartották, hogy csak négy-öt év alatt érik be tökéletesen, s azután minél régebbi, annál tisztább arany színben játszik. Schams Ferenc a következőket írta 1832-ben: „A neszmélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak és mind jósága és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.” A XIX. Század második felében az Eszterházy Uradalmi mintaszőlészet és pincészet Ászáron alapját képezte a 1897-ben felállított neszmélyi borvidéknek.

1905-ben Gróf Eszterházy Ferenc Uradalmi pezsgőgyárat alakított ki a tatai Angolparkban lévő 1772-ben épített pincészetben.

A virágzó szőlő-és bortermelésnek a filoxéravész vetett véget. A szőlőterület közel a harmadára csökkent, és a homokterületek termesztésbe vonásával a színvonal is erősen visszaesett. Pozitívumként említhető hogy a filoxéra vész után terjedt el a borvidéken a francia eredetű Olasz rizling, mely itt jó termőhelyre talált. A korábbi szőlőfajtákat újakkal cserélték fel, háttérbe szorult a Kadarka és a Rácfekete, helyettük a jól bevált Olasz rizlinget, a Mézesfehért és Góhért, Piros veltelínit, Zöldecsillánit és Ezerjót telepítették. A kék szőlők közül termelték még a Kékfrankost és Oportót is.

2. A borok leírása

A Neszmélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15-évbe történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség. A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető, szép, karakteres savak adják. A savgerincre épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik. A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez.

A borvidék Neszmélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehér borok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Királyleányka fajtákból készítik.

A hagyományos fajták – mint pl. az Olasz rizling, Szürkebarát, Ezerjő, Rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.

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

A Neszmélyi bor minden típusára jellemző a karakteres, szép savgerinc. A határozott savak kialakulásának alapját megteremti a mérsékelt nedves- kiegyenlített időjárás. A borvidék szőlőtermelői megkeresték azokat a domboldalakat, Dunára néző lejtőket, jó talajadottságú területeket, ahol a karakteres savak mellett a szép íz-, zamatanyagok is kialakulhattak.

A neszmélyi termelők mindig kihasználták a borok magas sav, és gazdag beltartalmi értékei nyújtotta előnyöket.

- A középkorban élénk borkereskedelmet folytattak, mert a Neszmélyi bor jó minőségben bírta a hosszú ideig történő vízi (Duna) és szárazföldi szállítást.
- Amikor a közízlés a borok hosszú idejű érlelését igényelte, akkor hosszú fahordós érlelés, különleges érlelési zamatanyagok kialakulása után kerültek forgalomba a borok, mint pl. a Neszmélyi Olasz rizling, vagy az Etei Ezerjő.
- A kedvező talajadottságú és fekvésű területeken késői érésű, töppedt szőlőből készítettek édes borokat ilyen pl. az Ászári Szürkebarát.
- A karakteres savgerinc lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmélyi borok kerülnek forgalomba.

A neszmélyi borok elismerése jelzi, hogy 1997-ben Angliában, 1999-ben Magyarországon neszmélyi borász nyerte el az év borásza címet. Az „év pincésze” címet pedig neszmélyi borászat nyerte el 2004-ben és 2009-ben.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) A település feltüntetéssel készülő II/1. Neszmélyi bor készítésekor a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a a Neszmélyi lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.
- b) A dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő 100 %-ának az adott dűlőből kell származnia.
- c) A címkén a hatályos jogszabály által előírtakon és a lenti h) pontban foglaltakon kívül nincs kötelező előírás

- d) A bortípusok készítésekor a jelölhető hagyományos kifejezések, az egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló egyéb kifejezések közül az bortípusonként az alábbiak használata megengedett

A. BOR

	Bortípus	Hagyományos kifejezés	Egyéb kifejezés
1.	Fehér	„késői szüretelésű bor” „muzeális bor”	- „primór, vagy újbor” - „virginvintage, vagy első szüretelésű bor” - „hordóban erjesztett bor” - „hordóban érlelt bor” - „barrique bor” - „töppedt szőlőből készült bor” - „prémium bor” - „Cuvée, vagy Küvé”
2.	Rozé	-	„Cuvée, vagy Küvé”
3.	Vörös	„muzeális bor”	- „virgin vintage, vagy első szüretelésű bor” - „hordóban erjesztett bor” - „hordóban érlelt bor” - „barrique bor” - „prémium bor” - „Cuvée, vagy Küvé”

2. Szőlőfeldolgozás és termék előállítás helye

A Neszmélyi borok és a Neszmélyi pezsgő előállítása a lehatárolt területen belül történhet.

3. A termék előállításra vonatkozó előírások

- Borkészítés
 - Kifejezések feltüntetése a bortípusokon
 - a) „Cuvée, vagy Küvé” bor készítése minden II/1. pont alá besorolt Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű bor terméktípus esetében megengedett.
 - b) „Muzeális bor” hagyományos kifejezéssel az 5 éves vagy 5 évnél idősebb Neszmélyi borok hozhatók forgalomba.

4. Az „Neszmély” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek

.

Települések:

A Komárom – Esztergom megye területén található települések:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerézteleki, Keszölc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

A település névvel csak azokat a borokat lehet forgalomba hozni, amelyek kizárólag az adott település közigazgatási határán belül termelt szőlőből készültek.

Dűlők:

Borvidéki település	Dűlőnév
Dunaszentmiklós	• Bokrosi-dűlő
Neszmély	• Előharaszt • Gőte-oldal • Határszél • Korma föle • Madari-hát • Meleges-hegy • Pap-hegy • Páskom • Pörösök • Sós-hegy • Űrge-hegy • Várhegy
Szomód	• Borsos-diós • Kalács-hegy
Tata	• Grébics-hegy • Látó-hegy • Látó-hegy föle

5. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- A Neszmélyi borok palackos és hordós kiszerelésben, dobozos kiszerelésben, bortarisznyába töltve, valamint folyóborként hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül, a termelő saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- A dűlőnév feltüntetéssel készített borok kizárólag palackos kiszerelésben hozhatók forgalomba.
- A „ primőr, vagy újbor” egyéb kifejezés feltüntetése esetén tárgyév november 1-től következő év október 31-ig hozható forgalomba a bor.

6. Illetékes helyi borbíráló bizottság

Az Neszmélyi borok érzékszervi minősítését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága végzi.

7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) a Neszmélyi 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/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
 - i) A Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” termelési szándékát a termelő köteles - a szüret előtt legalább 10 nappal - a területileg illetékes hegyközségnél bejelenteni. Ez a bejelentés csak az érintett szüretre érvényes.
- c) Adatszolgáltatás
 - i) A hatályos törvényi adatszolgáltatási kötelezettségen kívül nincs további előírás.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

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

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

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail.: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

Web.: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.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 62 681 070

e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813

e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

e-mail: foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810

e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916

e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 514

e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535

e-mail: bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

e-mail: veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Andréka Tamás

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. Andréka Tamás