

TOKAJ TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Tokaj, ~~Tokaji~~
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

bortípusok:

1. Eszencia

~~2. Aszúeszencia~~~~3-2. Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos~~

4-3. Szamorodni (száraz és édes)

5-4. Fordítás (száraz és édes)

6-5. Máslás (száraz és édes)

7-6. Késői szüretelésű bor

8-7. Fehér bor

Tokaji borkülönlegességek: Eszencia, ~~Aszúeszencia~~, ~~Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos~~, Szamorodni, Fordítás, Máslás.

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtar- talom [%vol]	Minimális összes savtartal- om [g/l]	Tényleges alkoholtar- alom [%vol]	Összes Maradékcu- kor- tartalom [g/l]	Minimális cukorment- es extraktta- lom [g/l]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénssavta- rtalom [mg/l]
1.	Eszencia	27,75	8,0	1,2-8,0	min. 450	50	2,1	*
2.	Aszúeszencia	16,62	6,0	min. 6,0	min. 180	45	2,1	*
2.	Aszú	19,00	6,0	min. 9,0	min. 120	35	2,1	*
3.	Aszú							
	6-puttonyos	18,53	6,0	min. 9,0	min. 150	40	2,1	*
	5-puttonyos	16,11	6,0	min. 9,0	min. 120	35	2,1	*
	4-puttonyos	14,31	6,0	min. 9,0	min. 90	30	2,1	*
	3-puttonyos	12,54	6,0	min. 9,0	min. 60	25	2,1	*
4.	Szamorodni							
	száraz	13,6	5,5	min. 12,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	15,12	5,5	min. 12,0	min. 45	23	1,5	*
5.	Fordítás							
	száraz	12,0	6,0	min. 9,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	12,0	6,0	min. 9,0	min. 45	23	1,5	*
6.	Máslás							
	száraz	12,0	6,0	min. 9,0	max. 9	23	1,5	*
	édes	12,0	6,0	min. 9,0	min. 45	23	1,5	*
7.	Késői szüretelésű bor	12,8	3,5	min. 9,0	*	22	2,0	*
8.	Fehér	10,5	3,5	min. 9,5	*	19	1,08	*

* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Eszencia	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. <i>Illata:</i> rendkívül koncentrált, gazdag botrytiszes szőlő mézes, aszalt gyümölcsös jegyeit az érlelés jellegéből származó aromák egészítik ki. <i>Íze:</i> sűrű, olajos textúrájú, komplex szinte észrevehetetlen alkoholtartalommal, melyben a botrytiszes szőlőre jellemző mézes, aszalt gyümölcsös jegyek keverednek az érlelés során képződő ízekkel. Magas maradék cukor, élénk savakkal egyensúlyban.
2.	Aszúeszencia	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. <i>Illata:</i> a primer szőlőaromák (friss virágok, mézes jegyek), a borkülönlegességekre jellemző aszús (Botrytis) jelleg kiegészül, az erjedés és érlelés során képződő szekunder (aszalt gyümölcsös) jegyekkel. E komplex ital az érlelés során változik. <i>Íze:</i> komplex, melyben a primer szőlőre jellemző virágos és mézes jegyek, valamint a botrytiszes szőlő gyümölcsös ízei keverednek az erjedés és érlelés során képződő ízekkel. Komplex íz összetételében gyakran kiemelkedő magas, természetes cukortartalom, mineralitással és aszalt gyümölcs jellegge. Édes olajosság, finom savak.
32.	Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. <i>Illata:</i> a primer szőlőaromák (friss virágok, mézes jegyek), valamint az erjedés és érlelés során képződő szekunder (aszalt gyümölcsös) jegyek és az aszú (Botrytis) jelleg komplex keveréke jellemzi, az adott bor korának megfelelő arányban. <i>Íze:</i> komplex, melyben a primer szőlőre jellemző virágos és mézes jegyek, valamint a botrytiszes szőlő gyümölcsös ízei keverednek az erjedés és érlelés során képződő ízekkel. Puttonyszám emelkedésével arányosan növekvő é des olajosság, finom savak.
43.	Szamorodni száraz édes	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze, zamata:</i> Komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó ízek és zamatok. Élénk savtartalma ellenére sima struktúra, amit a hátyaeresztő alatti érlelési ízek kialakulása egészít ki (pl. diós jelleg). <i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze, zamata:</i> komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó mézes, gyümölcsös jegyek, valamint az érlelés során képződő aromák.
54.	Fordítás száraz édes	<i>Színe:</i> zöldessárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze:</i> komplex, melyben a botrytiszes szőlő enyhén mézes, gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúszemek héjából származó magas cserzőanyag tartalom meghatározó sajátossága a bornak. Száraz bor. <i>Színe:</i> zöldessárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze:</i> komplex, melyben a botrytiszes szőlő mézes, gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúszemek héjából származó magas cserzőanyag tartalom meghatározó sajátossága a bornak. Édes bor.
65.	Máslás száraz édes	<i>Színe:</i> zöldessárga, a világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. <i>Íze, zamata:</i> komplex, melyben a botrytiszes szőlő gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúseprőből származó élesztős jegyek is meghatározó sajátosságai a bornak. Száraz bor. <i>Színe:</i> zöldessárga, a világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel.

		<i>Íze, zamata:</i> komplex, melyben a botrytiszes szőlő mézes, gyümölcsös jegyei, valamint az érlelés során képződő aromák mellett a készítés eljárásának jellegéből adódóan az aszúseprőből származó élesztős jegyek is meghatározó sajátosságai a bornak. Édes bor.
76	Késői szüretelésű bor	<i>Színe:</i> világos aranysárgától a mély aranysárgáig. <i>Illata:</i> az elsődleges szőlőaromák illatösszetevői keverednek a töppedt, időnként botrytiszes szőlő aromáival és az erjesztés, érlelés során keletkező illatkomponensekkel (virágos, gyümölcsös, fűszeres jegyek). Intenzív, változatos illatok. <i>Íze:</i> elsődleges szőlőaromák keverednek a töppedt, adott esetben a botrytiszes szőlő aromáival (friss, szárított gyümölcsös, mézes, virágos jegyek). Komplex, finom savcukor-alkohol egyensúly. Olajos textura.
87	Fehér bor	<i>Színe:</i> világos zöldessárga árnyalattól az aranysárgáig; <i>Illata:</i> üde, virágos, gyümölcsös, elsődleges szőlőaromákból származó illat, az erjesztés és érlelés által nyújtott másodlagos illatokkal. <i>Íze:</i> testes, a szőlő elsődleges friss aromái, az erjesztés és érlelés komplex, összetett aromajegyei. Élénk, kerek savak, gazdag, telt ízek.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

II/2A. Analitikai előírások

az alapbor minimális összes alkoholtartalma: 9,0 %vol

összes savtartalom: legalább 4,5 g/l

tényleges alkoholtartalom: legalább 10,0 %vol

maximális illósvartartalom: 0,8 g/l

cukortartalom: a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

cukormentes extraktartalom: legalább 15,0 g/l

összes kénessavtartalom: legfeljebb 185 g/l

minimális túlnyomás 20 °C-on: 3,5 bar (25 cl alatti kiszerezés esetén 3 bar)

II/2B. Érzékszervi jellemzők

(8-10 °C hőmérsékleten vizsgálva)

szín: halvány színintenzitású megjelenéssel, tisztasága tökrös, átlátszó, üledékmentes

tisztasága: tükros, átlátszó, üledékmentes

illat: tiszta, közepes intenzitású gyümölcsös illataromával

íz: élénk savtartalom, tiszta szőlőzamat, esetenként mineralitás érezhető.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

	bortípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Eszencia	a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor <u>kézzel</u> külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül, saját súlyának nyomására kiszivárgott, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
2.	Aszúeszencia	1. a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett aszúszemek áztatása azonos évjáratú mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újbortban vagy bortban, 2. minimum 3 éves érlelés, ebből 2 év fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
32.	Aszú (3)-(4)-(5)-(6) puttonyos	1. a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor <u>kézzel</u> külön szedett aszúszemek áztatása azonos évjáratú mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újbortban vagy bortban, 2. minimum 3 éves érlelés, ebből 2 év 18 hónapig tartó érlelés fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
43.	Szamorodni	1. az aszúsodott és egészséges szőlőbogyókat is tartalmazó, válogatás nélkül szedett szőlőfürtök feldolgozásával 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
54.	Fordítás	1. a kipréselt aszútészta felöntése azonos évjáratú musttal, részben erjedt szőlőmusttal, még erjedésben lévő újborttal vagy borttal 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
65.	Máslás	1. az aszúbor vagy a szamorodni seprőjének felöntése azonos évjáratú musttal, részben erjedt szőlőmusttal, még erjedésben lévő újborttal 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás
76.	Késői szüretelésű bor	-	1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. termőhelyen kívüli palackozás
87.	Fehér	-	1. édesítés 2. termőhelyen kívüli palackozás

A borkülönlegességek további szabályozása:

a)

Az aszúszemek felhasználása során az alábbi arányszámok érvényesek:

- eszencia: 100 kg aszúszemből maximum 6 liter készíthető

- tokaji aszú és tokaji fordítás: 100 kg aszúszemből aszú és fordítás együttesen 220 liter készíthető.

- tokaji másolás: 100 l aszúseprőből maximum 105 liter készíthető

Aszúszemek musttal, erjedő musttal vagy borral történő keverésére vonatkozó szabályok:

Az aszúszem és a must mennyiségek az alábbiak szerint kell kimérni:

Aszúbor-minősége	I-osztály (60 ref. %-tól)	II-osztály (50-59 ref. %)	III-osztály (45 – 49 ref. %)	Áztatáshoz használt must vagy bor mennyisége	A-forgalomba hozatalra kerülő bor-mennyisége maximum
	aszúszem-mennyisége kg-ban			literben	literben
Tokaji-Eszencia	100			-	6
Tokaji-Aszúeszencia	120 fölött	132 fölött	138 fölött	100	120
Tokaji 3-puttonyos-Aszú	60	66	75	100	103
Tokaji 4-puttonyos-Aszú	80	88	100	100	108
Tokaji 5-puttonyos-Aszú	100	110	125	100	113
Tokaji 6-puttonyos-Aszú	120	132	150	100	117
Tokaji-Fordítás	100 kg aszúszemből 75 kg kipréselt aszútörköly felhasználásával			75	80
Tokaji-Másolás	100 l aszúseprő			100	105

b) Az azonos típusú tokaji borkülönlegességek egymás között házasíthatók.

e)**** A Tokaji aszúszemek a Tokaji borvidék szőlőfajtáinak *Botrytis cinerea* (nemes penész) hatására nemesen aszúsodott szőlőbogyói, amelyek külsőleg hamvas, csokoládébarna, belsejükben sárgásbarna, barna színűek. Az aszúszemek töppedtek, húsállományuk „zsíros” tapintású, felületük *Botrytis cinerea*-val különböző mértékben fedett.

A *Botrytis cinerea* hatására nemesen, tőkén aszúsodott és szüretkor kézzel külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül kiszivárgó, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség.

Aszúszemek tárolása során a szemek tömörítése, enyhe kénezése, hűtése, védőgáz alatt tárolása megengedett.

Eszencia Aszúborokhoz adása hagyományos borászati eljárás.

2. PEZSGŐ

A Tokaji pezsgő előállításának időtartama:

- zárt tartályban történő CO₂ képződéssel járó erjesztés esetén: minimum 6 hónapig kell érlelni az előállító üzemben, beleértve a zárt tartályban történő CO₂ képződést szolgáló erjedés és a küvé seprőn tartásának időtartamát, mely minimum 30 nap kell, hogy legyen.
- palackban történő CO₂ képződéssel járó erjesztés esetén: minimum 9 hónapig palackban kell érlelni az előállító üzemben, beleértve a palackban történő CO₂ képződést szolgáló erjedés és a küvé seprőn tartásának időtartamát, mely minimum 90 nap kell, hogy legyen.
- A tirázs likórhöz felhasználható szacharóz, sűrített szőlőmust, finomított szőlő mustsűrítmény, továbbá szőlőmust, részben erjedt szőlőmust vagy bor. Az expedíciós likőr hozzáadása tekintetében az általános szabályok érvényesek.
- A pezsgő készítésénél az általános szabályozásban megengedett anyagok és eljárások használhatók.

3. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

3.1 A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvény annak fennmaradásáig.
2009. augusztus 1-jét követően telepített ültetvény esetén: bak, kordon (alacsony, középmagas, magas), Guyot, ernyő)

3.2 A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
2009. augusztus 1-jét követően telepített ültetvény esetén:
 - tőkesűrűség legalább 4000 tőke/ha,
 - tőketávolság legfeljebb 1,0 m
 - sortávolság legfeljebb 3,1 m

3.3 A szüret módja: gépi vagy kézi. Az aszúszemek szemenkénti válogatása csak kézzel végezhető.

3.4 A szüret időpontjának meghatározása: a szüret kezdési időpontját az adott hegyközség választmánya évente meghatározza. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

3.5 a szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

- Aszú, fordítás, mászás készítéséhez felhasznált alapbor: 12,08 %vol (19 °MM)
- Szamorodni: 13,6 %vol (21 °MM)
- Késői szüretelésű: 12,8 % vol (20 °MM)
- minden más bortípus és pezsgő: 9 %vol (14,9 °MM)
- Az Eszencia, ~~Aszúeszencia~~ és Aszú bortípusok esetén a felhasznált aszúszemek minimális cukortartalma: 26,08 % vol (45 refr%)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sárazsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcal, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	maximális hozam
1.	Eszencia	aszúszem: 2 t/ha lényeredék: 6%
2.	Aszúeszencia	szőlő: 10 t/ha seprős újbor: 70 hl/ha *
3.	Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	szőlő: 10 t/ha seprős újbor: 70 hl/ha *
4.	Szamorodni	szőlő: 10 t/ha seprős újbor: 70 hl/ha
5.	Fordítás	szőlő: 10 t/ha seprős újbor: 70 hl/ha
6.	Máslás	szőlő: 10 t/ha seprős újbor: 70 hl/ha
7.	Késői szüretelésű bor	szőlő: 10 t/ha seprős újbor: 70 hl/ha
8.	Fehér	szőlő: 14 t/ha seprős újbor: 100 hl/ha

*A megengedett legnagyobb terméshozam megállapításánál az aszúszem külön szedése esetén a megtermelt szőlő és az aszútermés mennyiségét együtt kell számolni úgy, hogy az aszúszem mennyiségét ötös szorzóval kell figyelembe venni.

2. PEZSGÓ

Legfeljebb 14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

Furmint, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Sárgamuskotály, Zéta

2. PEZSGÓ

Furmint, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Sárgamuskotály, Zéta

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása:

a) Természeti és kulturális tényezők

A Tokaji borvidék egyedülálló borászati adottságait és több száz éves kultúrateremtő képességét, értékét 2002-ben az UNESCO Világörökség Bizottság **világörökségi címmel** ismerte el, amelynek természeti és humán erőforrás alapjai a következők:

- a térség klímája, mikroklímája, amelyet jelentősen alakítanak a térséget érintő folyók (Bodrog, Tisza), illetve az ezek nyomán kialakuló vizes, mocsaras területek; a mikroklíma vonatkozásában rendkívül fontos az őszi, aszúsodást segítő időjárási feltételek rendszeres kialakulása
- a borvidék domborzata, klimatikusan védett elhelyezkedése a Zempléni-hegység déli, dél-keleti szegélyén
- az itt található termőterületek, dűlők rendkívül színes, jelentős mértékben vulkanikus eredetű kőzet és talaj összetétele
- az itt termelt, jellegzetes és karakteres szőlőfajták (Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály, valamint jóval kisebb mértékben a Zéta, Kövérszőlő, Kabar)
- a borkészítési, tárolási és érlelési technológia világon egyedülálló gyakorlata (pl. aszúkészítés, kislevegelt borérelés)
- a szőlőművelést és a bortermelést évszázadok óta végző, szorgalmas népesség.

b) Földrajzi alapadatok

Tokaj fekvése szélességi fokban	<u>21°10' és</u> <u>21°40'48°7' és</u> <u>48°30'</u>
Tokaj fekvése hosszúsági fokban	<u>48°7' és</u> <u>48°30'21°10' és</u> <u>21°40'</u>
Éves hőmérsékleti átlag	10,8 °C
Első őszi fagy	október 15-20.
Éves csapadék mennyisége	525 mm
Csapadék a vegetációs időben	313 mm
Napfényes órák száma	2.009 óra/év
Aktív hőösszeg	1.600-1.800 C°
A szőlőültetvények tengerszint feletti magassága	100-300 m
Napfényes órák száma a tenyészidőszakban	1.400-1.500 óra
A 10 °C-os napi középhőmérséklet tavaszi határnapja:	április 20.
A 10 °C-os napi középhőmérséklet őszi határnapja:	október 10.
A 10 °C-ot meghaladó középhőmérsékletet meghaladó napok száma	175-180 nap
Az utolsó tavaszi fagy átlagos napja:	április 20.
Átlagos évi legmagasabb hőmérséklet:	33 °C
Átlagos évi legalacsonyabb hőmérséklet	-19 °C
Legcsapadékosabb időszak:	június
Hóval takart napok száma:	25-40

Az első havazás átlagos időpontja:	november 20.
Az utolsó havazás átlagos időpontja:	március 20.
Leggyakoribb szélirány:	északkelet

c) Történeti alapadatok

XIII. sz.	Tokaj szőlőtermesztési hagyományairól már a XIII. századtól rendelkezésre állnak írásos emlékek. A borvidéken ekkor kezdik el a sajátos földalatti pincék építését is, amelyekről szintén írásos emlékek maradtak fent, így az olaszliszkai és tolcsvai pincékről.
XIV. sz.	A XIV. században a földalatti pincék építése kiteljesedik, számuk jelentősen megnő, ekkor építik ki a Tokaji borvidékre jellemző többemeletes pincelabirintusokat.
XV. sz.	1494. Az első írásos említés a tokaji borokról (Istvánffy M.: Regni Ung. Historia, Köln,1724)
XVI. sz.	A tokaji borok népszerűsége megnő. Ekkortájt kétféle bort készítenek. Az elsőt: „tisza bor,, taposással, a másodikat: „préselt bor” sajtolással. A szőlősgazdák a mezővárosokban lakva növelik birtokaikat, közülük több úri birtokká fejlődött. A Tokaji borvidéknek ez az időszak az egyik legvirágzóbb periódusa.
1550-1560	A tokaji borok döntő áttörése a hazai és a nemzetközi piacokon, a minőség javulásának időszaka. Lengyel kereskedők megjelenése a borvidéken. Az osztrák császári udvar a XVI. század közepétől generációkon keresztül vásárolta a tokaji bort.
1561	„Culturae Vinearum Regulamentum”: Tokaj-Hegyalja szőlőművelése rendtartásának szabályozása
1571	Az aszúbor első írásos említése a Garay család május 15-én kelt leltárában.
1589	Főbornak nevezik a válogatás nélkül készült, jó minőségű tokaji borokat.
1590	Szikszay Babricius Balázs Nomenklatura című művében a „Vinum passum-aszu szeőleő bor” kifejezés szerepel.
XVII. sz.	A Tokaj név egyre jobban terjed a borpiacon. A bortermés csaknem egyharmada került export piacra. A lengyel és az orosz export fokozatosan nőtt, lassan meghatározóvá vált a borvidék számára.
1616-1660	A Rákóczi-korszak. Ebben az időben vette fel a tokaji szőlőtermesztés máig jellemző arculatát és ekkor élte legvirágzóbb korszakát. Rákóczi fejedelem számos pincét tartott fenn, több kastélyt is építtetett a borvidék területén.
1631	Szepsi Laczkó Máté református lelkész (1576-1632) elkészíti az első aszút a sátoraljaújhelyi Oremus-dűlő szőlő terméséből Lórántffy Zsuzsanna fejedelemasszony részére.
1641	Tokaj-hegyalja rendtartásának kézikönyve
1655	Az országgyűlésben rendelet születik az aszúválogatással elvégzett szüretre vonatkozóan.
XVIII. sz.	XIV. Lajos francia király II. Rákóczi Ferenctől kapott aszúbort dícsérte elhíresült mondásával: „C'est le roi des vins, et le vin des rois” „Ez a borok királya és a királyok bora”. Ekkor kezdik el Tokaj-hegyaljának nevezni a területet, a bort pedig a könnyebb érthetőség kedvéért tokaji bornak.
1707	A Rákóczi-szabadságharc államapparátusa a magyar borvidékek részére

	országos minősítést rendel el. Öt csoportba sorolva a területeket első osztályú besorolást csak Tokaj-hegyalja kapott. A dűlő szerepe ekkor kezdett tudatosodni a minőség és a kereskedelem területén.
1720	Az újabb szőlőterületi minősítés alapján három osztályba sorolták az ország területeit, Tokaj-hegyalja nagyobbik része az első osztályba került. A dűlőcsoportosítás alapját a termőhelyi szempontok mellett az akkori termékek és azok minősége jelentette.
1723	Törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.
1729	Újabb törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.
1733-1798	Orosz borvásárló bizottság gondoskodik a cári udvar tokaji borral való ellátásáról.
1737	Tokaj szabályozása, kialakul a borvidék lehatárolása valamint az eredetvédelem alapja a világon először kerül meghatározásra. Ezzel elkészül Európa és a világ első eredetmegjelölésre vonatkozó szabályozása.
1741	Újabb törvényi szabályozás a tokaji szőlő- és bortermelésre.
1759	A mászás (mászlás) első említése különböző dokumentumokban megtalálható.
XIX. sz.	
1826	A fordítás (másodaszú) elnevezés első említése
1853	Mádon megalakul a „hegyaljai részvénytársaság”, a tokaji borok piaci érdekképviselőjére.
1857	A testület „Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesülés” névvel átalakul, elsősorban a szőlőtermesztés és a borkészítés szervezeteként, érdekképviselőjeként.
1873	Tarcalon megalakult az „Állami Felső Népiskola és Vincellérképezde,,.
1886	Megjelenik a filoxéra, és 10 év alatt a szőlők 90 %-át elpusztítja. Erre az időszakra esik az első nemzetközi per, ahol a tokaji termelők a Tokaj név védelmét érték el a bíróságon.
1893	Első magyar bortörvény, melyben a tokaji eredetmegjelölés szabályozása külön fejezetet képez.
1898	A borvidék területét újraszabályozzák
XX. sz.	
1920	A trianoni békeszerződés az országhatárok módosításával a borvidéktől elszakítja Szőlőske és Kistoronya településeit, valamint Sátoraljaújhely egy részét és szőlőskertjeit.
1920-1950	A gyógyszerkönyvekben a tokaji aszúbor gyógyszernek tüntetik fel.
1928	A Tokaj-hegyaljai Hegyközségi Tanács megalakulása.
1936	Az aszúbor-készítés technológiájának pontosítása törvényi úton.
1949	Megalakul a borvidéki kutató bázis Tarcalon.
1950	A tarcali szakiskola szerepét átveszi a Sátoraljaújhelyen megalakult Szőlészeti és Borászati Szakiskola, majd Technikum
1950-1990	A borvidéken több állami gazdaság és állami pincegazdaság egyesülésével létrejön a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát, a Tokaj Kereskedőház jogelődje. Az állami borászat felvásárolja a kistermelők szőlőit, szervezi a termelést és a borkereskedelmet.
1970	A Tokaj eredetmegjelölés nemzetközi lajstoromázása a Lisszaboni Megállapodás alapján.
1982	A szőlő termőhelyi minősítésének, a termőhelyi kataszter rendszerének

	elkészítése országosa és a Tokaji Borvidéken.
1990	A privatizáció kezdete a Tokaji borvidéken.
1993	Az Európai Közösség és a Magyar Köztársaság között a bor megnevezések kölcsönös védelméről és ellenőrzéséről szóló megállapodás megkötése (1993 november 23.-i tanácsi határozat) többek között az eredetmegjelölések kölcsönös védelméről, benne „Tokaj” név és származtatott formáinak Magyarország részére szóló kizárólagos névhasználatáról valamint a „Tokaj” név védelméről az Elzászban és a Venezia-Friuli-Gulia tartományban használt Tocai és Tokay írásmódú fajtanévvel elnevezett borok ellenében, 2007. március 31.-ig tartó moratóriummal.
XXI.sz.	
2002	Tokaji Borvidéket az UNESCO Világörökség Bizottsága, mint kultúrtájat felvette a Világörökségek Listájára.
2004	A bortörvény az aszú elnevezés használatát kizárólagosan a Tokaji Borvidék számára engedélyezi. A borvidék neve Tokaj-hegyaljai borvidékről Tokaji Borvidékre változik.
2004	A Tokaji Borbíráló Bizottság megalakul.

2. A borok leírása

A tokaji borok színe a zöldessárgától a mély borostyán sárgáig terjed, az érleltég és a botrytis tartalom függvényében mélyül.

A borok illatában az itt hagyományos szőlőfajták primer aromái mellett a borkülönlegességek esetén határozottan megjelennek a botrytisz jegek (aszalt gyümölcsök, méz). Elsősorban a borkülönlegességeknél, de az érleltebb, telt száraz fehérboroknál is érezhetőek az érlelésből származó illatjegyek.

A borokban hangsúlyos a savtartalom, az íz struktúrájának meghatározó összetevője a savgerinc. A száraz borok esetében a primer fajtajelleg mellett megjelenhetnek az ásványos, valamint az érlelés során kialakuló ízek is. A borkülönlegességek ízében mindez a botrytisz jegekkel keveredve komplex és testes, olajos textúrájú borokat ad. A határozott savgerincnek köszönhetően az édes borok a sokszor igen magas (100-250 g/l) cukortartalom ellenére sem laposodnak el, kiváló sav-cukor-alkohol egyensúly jellemzi őket.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

a) Klíma és borminőség

Tokaj a világon egyedülálló, egyedi mikroklímával rendelkezik, ami kimondottan kedvez az aszúképződésnek és ennek révén a XVI. századra visszanyúló hagyománya van a természetes, nemes édes borok, valamint ezen túl magas minőségű száraz fehérborok készítésének.

Az augusztus és szeptember eleje még általában szárazabb, amikor is a szőlő fokozatosan a teljes érettség fázisába jut majd túlérés hatására a bogyók héja ráncosodni kezd.

Ezt követően rendszerint beköszönt egy csapadékosabb időjárás, teret nyitva az aszúképződéshez szükséges *Botrytis cinerea* fertőzésének.

Tokaj-Hegyalja egyike a világ azon borvidékének, ahol a *Botrytis cinerea* gomba áldásos hatása érvényesül, amelyet az elődeink nemes rothadásnak neveztek el.

A nemes rothadás során a ***Botrytis cinerea*** az érett szőlőn elszaporodva egy egészen különleges túlérési folyamatot indít be. A nemesen rothadt szőlőszem elveszítve víztartalmának jelentős részét, magas cukorkoncentrációt (55-65 %) ér el, míg a savtartalom

emelkedése alacsonyabb, hiszen a nemes penész természetes savcsökkentést okoz. Ugyanakkor a nemes penész, a Botrytis aroma jellegben gazdagítja a bort, amelynek következtében mézes, friss vagy aszalt gyümölcsös (hárs, akác, kajszi és birs) illat összetevők alakulnak ki a nemesen rothadt szőlőből készült Tokaji eredetmegnevezésű borokban.

b) Talajviszonyok és borminőség

A tokaji borkülönlegességek és borok minőségében fontos tényezőnek számít az alapközet és a talaj hatása is. A Zempléni-hegység vulkáni kőzetének, és a fedő tufák sokféleségének eredménye ez a geológiailag rendkívül változatos termőhely. Néhol száz méteren belül akár háromféle tufa morzsalék is megtalálható, plusz a talajréteg mélysége is mind befolyásolja a szőlő életfeltételeit. A Tokaji borvidék leghíresebb történelmi dűlői általában magasabban fekszenek, tufamorzsalékokat, egyéb kőtörmelékkel is tartalmaznak. Itt a talajok az ásványok mállása révén még gazdagabbak káliumban, magnéziumban és sok egyéb más nyomelemben is. A vidék mintegy 5 %-át – pl. Tarcal, Tokaj térségében – lösz fedi, amely gyorsabban melegszik és így a vegetációs időszak is korábban indul. Ezek az adottságok, a világ más nagy borvidékei mellett, Tokajban kiválóan alkalmasak dűlőszelektált tételek elkészítésére is. A talajviszonyok számos tétel esetében közvetlen hatással is bírnak a borminőségre a borban megjelenő ásványos ízek által.

c) Kisfahordós érlelés hagyományos föld alatti pincékben

A Tokaji borvidék a természeti adottságokon túl rendelkezik még egy különlegességgel, amelyet már az emberi kéz formált és alkotott meg, és amelynek szintén egyedi szerepe van a borkészítésben, ezek a bor érlelésében nélkülözhetetlen szerepet játszó pincék. A nagyrészt tufába vájt pincék hőmérséklete évszaktól függetlenül közel állandó, 8-12 °C körül ingadozik. A jó klímájú pincék fala nemes, pincepenésszel / Cladosporium cellare / vastagon fedett, amelyek a pincelevegő páratartalmának fontos szabályozói is.

Különleges érték a Zempléni-hegység magasabb övezeteiben megtelepült **kocsánytalan tölgy erdőinek fája, amely a hordókészítés kiváló anyaga**. Mint ismeretes, a hordó anyaga jelentősen befolyásolja a bor érési folyamatát, és hatással van az aromájára és színére is. A bor és a hordó egyedülállónak mondható egysége mutatkozik meg ezzel itt a Tokaji borvidéken, ahova a világ más bortermő területeivel szemben nem messze földről kell szállítani a hordó anyagot. A táj maga termi meg azt, és ősidők óta hozzájárul az egyedülálló, eredeti minőség előállításához.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása:

a) Természeti és kulturális tényezők

A Tokaji borvidék borászati adottságai, -természeti és humán erőforrásai a következők:

- a térség klímája, mikroklímája, amelyet jelentősen alakítanak a térséget érintő folyók (Bodrog, Tisza).
- a borvidék domborzata, klimatikusan védett elhelyezkedése a Zempléni-hegység déli, dél-keleti szegélyén
- az itt található termőterületek, dűlők rendkívül színes, jelentős mértékben vulkanikus eredetű kőzet és talaj összetétele
- az itt termelt, jellegzetes és karakteres szőlőfajták az érés során is megőrzik magas savtartalmukat. (pl: Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály)
- a szőlőművelést és a bortermelést évszázadok óta végző, szorgalmas népesség.

b) Földrajzi alapadatok

Tokaj fekvése szélességi fokban	21°10' és 21°40' <u>48°7'</u> és <u>48°30'</u>
Tokaj fekvése hosszúsági fokban	48°7' és 48°30' <u>21°10'</u> és <u>21°40'</u>
Éves hőmérsékleti átlag	10,8 °C
Első őszi fagy	október 15-20.
Éves csapadék mennyisége	525 mm
Csapadék a vegetációs időben	313 mm
Napfényes órák száma	2.009 óra/év
Aktív hőösszeg	1.600-1.800 C°
A szőlőültetvények tengerszint feletti magassága	100-300 m
Napfényes órák száma a tenyészidőszakban	1.400-1.500 óra
A 10 °C-os napi középhőmérséklet tavaszi határnapja:	április 20.
A 10 °C-os napi középhőmérséklet őszi határnapja:	október 10.
A 10 °C-ot meghaladó középhőmérsékletet meghaladó napok száma	175-180 nap
Az utolsó tavaszi fagy átlagos napja:	április 20.
Átlagos évi legmagasabb hőmérséklet:	33 °C
Átlagos évi legalacsonyabb hőmérséklet	-19 °C
Legcsapadékosabb időszak:	Június
Hóval takart napok száma:	25-40
Az első havazás átlagos időpontja:	november 20.
Az utolsó havazás átlagos időpontja:	március 20.
Leggyakoribb szélirány:	északkelet

2. A borok leírása

A Tokaji pezsgő alapvetően stílusában tér el a más termőhelyről származó pezsgőtől. A termőtáji adottságoknak és a Tokaji borvidéken engedélyezett fajtáknak köszönhetően nem a légiesség, hanem a gazdagság határozza meg a stílusukat. Illatában így nem elsősorban a határozottan élesztős, kekszes jegyek mutatkoznak, hanem inkább a fajtákban rejlő gazdag

gyümölcsösség, mely leginkább az érett fehérhúsú gyümölcsök illatát idézi. Ízben krémesebb textúrájúak ezek a pezsgők, mint más hasonló módszerrel készült pezsgők, melyben a közepesen vagy intenzíven megjelenő érett gyümölcsösséggel jó egyensúly tart a finom és struktúrát adó savtartalom. Utóízükben zamatosak, elegánsak.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

A Tokaji borvidék a bortermesztés szempontjából egy marginális területen fekszik, melyre határozottan jellemző a kontinentális klíma. Ez egyben azt is eredményezi, hogy a szőlő érési időszaka hosszú. Mindezt a lassú érést nagyban segíti a borvidékre jellemző vulkanikus talaj, mely nem engedi a szőlő vegetatív egyensúlyát a lombzat nagyságának az irányában negatívan befolyásolni. Így a szőlőben egyrészt optimális ütemben épül fel a fajtákra jellemző fajtakarakter, másrészt pedig képesek arra a fajták, hogy az érett gyümölcsösség mellett is megtartsák finom savtartalmukat. Következésképpen egy, a pezsgőkészítés szempontjából biológiailag optimálisan érett szőlő szüretelhető, melyben a moderált alkoholtartalom mellett magas, de érett savtartalom tartható meg. Mindemellett az alapboroknak szánt borok savösszetétele is tökéletesen alkalmassá teszi pezsgőkészítésre, hiszen a szüret időpontjában az almasav tartalom mennyisége nem túlzó, érett, tartást adó és jól integrált. A borvidéken termelt jellemzően magyar szőlőfajták pedig gazdag gyümölcsösséget kölcsönöznek a pezsgőknek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű ~~bor~~” kifejezés is. Az Aszú, az Eszencia, a Szamorodni, a Fordítás és a Másolás bortípusok esetén az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „borkülönlegesség” kifejezés is.
- b) Az évjárat feltüntetése kötelező. ~~Az Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, az Aszúeszencia, az Eszencia, a Fordítás, Másolás, Szamorodni bortípusok esetében az évjáratazonosság 100%, a késői szüretelésű bor és a fehér esetén az évjáratazonosság 85%. A felhasznált szőlő legalább 85 %-át az adott évben szüretelték.~~
- c) Kötelező a cukortartalom jelölése.
- d) Jelölhető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések:
 - i) ~~Az Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, az Aszúeszencia, az~~ Eszencia, a Fordítás, Másolás, Szamorodni bortípusok esetében: muzeális bor, borkülönlegesség
 - ii) Az Aszú bortípus esetében: muzeális bor, borkülönlegesség, Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos (a „6 puttonyos” kifejezés csak azokon az aszúkon jelölhető, amelyek maradékcukor-tartalma legalább 150 g/l).
 - iii) A késői szüretelésű bor és a fehér bortípusok esetén: muzeális bor
- e) A cuvée (küvé) kifejezés csak a több szőlőfajta házasításával készült bor címkéjén jelölhető.
- f) ~~Az Aszúeszencia kifejezés helyettesíthető a „Vinum Tokajense Passum” kifejezéssel.~~

VIII/2. A forgalomba hozatal szabályai: az Aszú bortípus leg hamarabb a szüretet követő harmadik év január 1-én hozható forgalomba.

VIII/2.VIII/3. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:

- a) Települések: a melléklet listája szerint
- b) Dűlők: a melléklet listája szerint
- c) Feltételei:
 - i) 100%-os eredetazonosság
 - ii) 100%-os évjáratazonosság
 - iii) fajtafeltüntetés esetén 100%-os fajtaazonosság
- d) Kisebb földrajzi egységek és a védjegyek kapcsolata: A részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

VIII/3.VIII/4. A kiszereésre vonatkozó szabályok:

- a) ~~Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, az Aszúeszencia, az~~ Eszencia, ~~a~~ Fordítás, Másolás, Szamorodni bortípusok
 - i) csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.
INDOKLÁS: a helyben történő palackozás indoklása: A tokaji borkülönlegességek érlelése állandó, zavartalan környezetet igényel speciális, 10-12 °C-os, nemes penésszel borított pincékben. A borok szállítása, mozgatása, más körülmények közötti tárolása minőségromlást okoz. A helyi borkülönlegességek palackozás előtti kezelése, a más boroktól eltérő, egyedi összetétel miatt, nagy tapasztalatot,

speciális ismereteket igényel, amellyel csak a borvidéki szakemberek rendelkeznek. A folyamat teljes nyomon követése és az eredet garanciája megköveteli a helyben palackozás elrendelését.

ii) csak tokaji palackba töltve hozhatóak forgalomba.

A tokaji palack leírása: Egyenes hengeres testű, hosszú nyakú, színtelen üvegpalack, a következő méretarányokkal:

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

A palackon saját anyagából pecsét elhelyezhető, mely tartalmazhatja a Tokaj/Tokaji nevet, a bortermelő márkanevét, cégemlékét vagy más információt. A palack úrtartalma elsősorban 0,5 liter, de engedélyezett a 0,375 literes, 0,25 literes, 0,1875 literes vagy 0,1 literes úrtartalmú üvegpalack.

~~iii) a Vinum Tokajense Passum kifejezéssel ellátott borok tokaji palackban, gyógyszeres üvegpalackban vagy porcelán palackban hozhatóak forgalomba~~

~~iv)iii)~~ a palackozási kötelezettség nem vonatkozik a Tokaji borvidék területén a termelők által saját pincéjükben, saját termelésű, közfogyasztásra kimért borokra.

b) Késői szüretelésű bor bortípus:

~~i) csak Magyarország területén palackozható csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.~~

~~INDOKLÁS: A Tokaj eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a jelenleg alkalmazott rendszerben a kiszállítások engedélyezésével bizonytalan az előállított bor minősége, a tokaji borok érlelése ugyanis állandó, zavartalan környezetet igényel, míg a borok szállítása, más körülmények közötti tárolása számos kockázat vet fel, amely végül minőségromlást okozhat. A szállításhoz elengedhetetlen a bor szállítóedénybe fejtése, mely során óhatatlanul oxidálódik, és mechanikai sérüléseket szenved, ezért veszít jellegzetes illat- és aroma komponenseiből. A szállítás távolságával fokozódik a hőmérséklet-ingadozás okozta kockázat, mely további oxidációhoz vezet, melynek következtében tovább torzul az eredetmegjelöléshez társítható íz- és aromavilág. Ezeknek a kockázatoknak a kiküszöböléséhez borászati technológiai beavatkozásra van szükség, amely már nagymértékben megváltoztatja a borászati termék karakterét, torzítja a jellegzetes Tokaj eredetmegjelöléshez társított borkaraktert. Így indokolt a helyben palackozás elrendelése a borok (minden bortípus) esetében.~~

~~i) borvidékről való kiszállítás csak palackozás céljából, a TBHT titkárának külön engedélyével, az abban meghatározott időn belül letöltendő (Palackozásra történő kiszállítás esetén a titkár a Tokaj eredetmegjelölés használatáról a származási bizonyítványhoz külön engedélyt csatol, melyben a palackozás feltételeit meghatározza. A palackozási engedély a kiadás dátumától számított legfeljebb 90 napra szólhat. A határidő meghosszabbítására indokolt esetben a TBHT titkára jogosult.)~~

ii) csak 0,375, 0,5 (nem Tokaji palack) vagy 0,75 literes üvegpalackba tölthető

iii) a palackozási kötelezettség nem vonatkozik a Tokaji borvidék területén a termelők által saját pincéjükben, saját termelésű, közfogyasztásra kimért borokra.

c) Fehérbor bortípus:

~~i) csak Magyarország területén palackozhatóak~~

~~ii) borvidékről való kiszállítás csak palackozás céljából, a TBHT titkárának külön engedélyével, az abban meghatározott időn belül letöltendő (Palackozásra történő kiszállítás esetén a titkár a Tokaj eredetmegjelölés használatáról a származási bizonyítványhoz külön engedélyt csatol, melyben a palackozás feltételeit meghatározza. A palackozási engedély a kiadás dátumától számított legfeljebb 90 napra szólhat. A határidő meghosszabbítására indokolt esetben a TBHT titkára jogosult.)~~

i) csak a lehatárolt termőterületen belül palackozhatóak.

INDOKLÁS: A Tokaj eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a jelenleg alkalmazott rendszerben a kiszállítások engedélyezésével bizonytalan az előállított bor minősége, a tokaji borok érlelése ugyanis állandó, zavartalan környezetet igényel, míg a borok szállítása, más körülmények közötti tárolása számos kockázat vet fel, amely végül minőségromlást okozhat. A szállításhoz elengedhetetlen a bor szállítóedénybe fejtése, mely során óhatatlanul oxidálódik, és mechanikai sérüléseket szenved, ezért veszít jellegzetes illat- és aroma komponenseiből. A szállítás távolságával fokozódik a hőmérséklet-ingadozás okozta kockázat, mely további oxidációhoz vezet, melynek következtében tovább torzul az eredetmegjelöléshez társítható íz- és aromavilág. Ezeknek a kockázatoknak a kiküszöböléséhez borászati technológiai beavatkozásra van szükség, amely már nagymértékben megváltoztatja a borászati termék karakterét, torzítja a jellegzetes Tokaj eredetmegjelöléshez társított borkaraktert. Így indokolt a helyben palackozás elrendelése a borok (minden bortípus) esetében.

~~iii)ii)~~ legfeljebb 0,75 l-es és 1,5 literes (magnum) üvegpalackban hozhatóak forgalomba (eltérés csak a TBHT engedélyével).

~~iv)iii)~~ a palackozási kötelezettség nem vonatkozik a Tokaji borvidék területén a termelők által saját pincéjükben, saját termelésű, közfogyasztásra kimért borokra.

VIII/4.VIII/5. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: A Tokaji Borvidék Borbíráló Bizottsága (TBB). A TBB a tanácsülés által elfogadott Ügyviteli Szabályzat és Ügyrendi Szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi bírálatát.

VIII/5.VIII/6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: A termőhelyen kívüli előállítás csak a pezsgő esetén engedélyezett, ennek pezsgősítése és palackozása a TBHT engedélyével Magyarország területén a lehatárolt termőterületen kívül is lehetséges.

VIII/6.VIII/7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

a) Nyilvántartások, adatszolgáltatások:

- i) származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási);
- ii) forgalomba hozatali engedélyek;
- iii) helyszíni szemlék és ellenőrzések jegyzőkönyvei, dokumentumai;
- iv) pincekönyv;
- v) szőlőterületekről illetve pincékről vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter) HEGYÍR
- vi) Tokaji Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült TBB titkári határozat.

b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése:
- A Tokaj eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a területileg illetékes hegyközségnek bejelenteni.
 - A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni.
- ii) Kiszállítási és palackozási szándék bejelentése: (bor kiszállítása a lehatárolt termőhelyről)
- ~~A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerezési szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a kiszállítást engedélyező Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsát amely a borvidéken kívüli, bort palackozó vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a palackozási tevékenységet.~~
- A pezsgőkészítésre szolgáló alapanyagok (szőlő, must, bor) kiszállítását a Tokaji Hegyközségi Tanács Titkárának be kell jelenteni a kiszállítást megkezdése előtt legalább 3 nappal. A bejelentéshez csatolni kell az alapanyag származási bizonyítványát. A Titkár külön engedélyben dönt a pezsgő készítésének, nyilvántartásának, ellenőrzésének feltételéről, illetve a névhasználatról.
- iii) Aszúszem bejelentése:
- Felvásárolt aszúszem esetén a termelő köteles bejelenteni a feldolgozás előtt a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában meghatározott módon a feldolgozás tényét a feldolgozóhely szerint illetékes hegybírónak. A hegybíró helyszíni szemlével köteles meggyőződni az aszúszem mennyiségéről és minőségéről, melyről jegyzőkönyvet vesz fel. A jegyzőkönyv a bor származási bizonyítvány kérelmének a mellékletét képezi. A termelő a hegybíró kérésére köteles a felvásárlás tényét rögzítő dokumentumokat bemutatni.
 - Saját termelésű aszúszem feldolgozása esetén a termelő köteles a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában meghatározott módon feldolgozás előtt a feldolgozás tényét a feldolgozóhely szerint illetékes hegybírónak bejelenteni. A hegybíró helyszíni szemlével győződik meg az aszúszem mennyiségéről és minőségéről, melyet jegyzőkönyvben rögzít.
 - A borvidékről kiszállított aszúszem felhasználásával készült borászati termék sem a Tokaj sem az aszú kifejezést nem használhatja.
- iv) Település- és dűlőnév használatának bejelentése: a termelő köteles a hegybírónak bejelenteni a szüretet megelőző február 28-ig minden parcellát, amely kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településsel vagy dűlővel) ellátott bor szőlőjét adja.

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 hatóság:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu

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

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

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: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Illetékes Hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetésűrsűrség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Illetékes Hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Illetékes Hegyközség

II. Évjáratfüggő elemek

<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Illetékes Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Illetékes Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Illetékes Hegyközség
Aszúszem ellenőrzése (mennyiség és minőségi ellenőrzés)	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni ellenőrzés, és mérés, 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv, kiadott származási bizonyítvány 	Illetékes Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Illetékes Hegyközség
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási 	Illetékes Hegyközség

minőségének ellenőrzése	bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	bizonyítvány	
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pinckönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Illetékes Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Illetékes Hegyközség

III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	• Kiadott származási bizonyítvány	Illetékes Hegyközség
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pinckönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Illetékes Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Illetékes Hegyközség
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	• Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Illetékes Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés, jegyzőkönyv, TBB. határozat	• Érzékszervi bírálat és minősítés, jegyzőkönyv, TBB. határozat	• Érzékszervi bírálat és minősítés, jegyzőkönyv, TBB. határozat
Hegyközségek munkájának ellenőrzése	• Kockázatelemzés alapján	• Adminisztratív, igazoló dokumentumok	• Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

MELLÉKLET

Feltüntethető kisebb földrajzi egységek

Települések: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegekút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sárazsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcal, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú
körülhatárolás: közigazgatási határok

Tokaj termékleírás

Dűlők:

település megnevezése	dűlőnév megnevezése	aldűlő megnevezése
Abaújszántó	Agyag	
Abaújszántó	Bea	Alsó-Bea, Felső-Bea
Abaújszántó	Bogár	
Abaújszántó	Galagonyás	
Abaújszántó	Gelencér	
Abaújszántó	Kassaváros	
Abaújszántó	Krakkó	
Abaújszántó	Margita	
Abaújszántó	Pendics	
Abaújszántó	Sátor	
Abaújszántó	Sulyom	Délrefekvő-Sulyom, Keleti-Sulyom, Truskóczy-szőlő
Abaújszántó	Vigyorgó	
Bekecs	Nagy-hegy	Kozér, Kutya-fogó, Napos, Palota
Bodrogkeresztúr	Arany-Sajgó	
Bodrogkeresztúr	Bendecz	
Bodrogkeresztúr	Csadó	
Bodrogkeresztúr	Dereszla	
Bodrogkeresztúr	Hegyfarok	
Bodrogkeresztúr	Henye	
Bodrogkeresztúr	Kakas	
Bodrogkeresztúr	Kastély-tábla	
Bodrogkeresztúr	Kis-Henye	
Bodrogkeresztúr	Kővágó	
Bodrogkeresztúr	Lapis	Halas, Lapis-tető
Bodrogkeresztúr	Léhely	
Bodrogkeresztúr	Medve	
Bodrogkeresztúr	Messzelátó	
Bodrogkeresztúr	Sajgó	
Bodrogkeresztúr	Szepsy	
Bodrogkisfalud	Barakonyi	
Bodrogkisfalud	Cigány	
Bodrogkisfalud	Csirke-mál	
Bodrogkisfalud	Farkas-dűlő	
Bodrogkisfalud	Góbböly	
Bodrogkisfalud	Kisvár	
Bodrogkisfalud	Lapis	Lapis-tető
Bodrogkisfalud	Várhegy	Húza-dűlő
Bodrogolaszi	Bialka	
Bodrogolaszi	Kutya-hegy	
Bodrogolaszi	Magos-hegy	
Bodrogolaszi	Pajzos	
Bodrogolaszi	Somos	
Erdőbénye	Acél	
Erdőbénye	Baksa	
Erdőbénye	Barna-máj	

Tokaj termékleírás

Erdőbénye	Becsk	
Erdőbénye	Bencsik	
Erdőbénye	Budaházi	
Erdőbénye	Danszállás	
Erdőbénye	Dió-kút	Barkóczy
Erdőbénye	Disznódélő	
Erdőbénye	Eresztvény	
Erdőbénye	Fehér-kút	
Erdőbénye	Ferenc diák	
Erdőbénye	Görbe	
Erdőbénye	Győr mester	Brada
Erdőbénye	Harsad	
Erdőbénye	Határi	Négyszögű
Erdőbénye	Kaposi	
Erdőbénye	Kis-Messzelátó	
Erdőbénye	Lepény	
Erdőbénye	Liget	
Erdőbénye	Lőcse	
Erdőbénye	Mészárka	
Erdőbénye	Meszes	
Erdőbénye	Messzelátó	
Erdőbénye	Mogyorósok	
Erdőbénye	Mondoha	
Erdőbénye	Mulató	
Erdőbénye	Nagy-Bajóka	
Erdőbénye	Omlás	
Erdőbénye	Ősztvér	
Erdőbénye	Palánkos	
Erdőbénye	Palásti	
Erdőbénye	Parlag	
Erdőbénye	Peresek	
Erdőbénye	Pincszer	
Erdőbénye	Rafaj	
Erdőbénye	Sáros	Herczeg
Erdőbénye	Szár-hegy	
Erdőbénye	Szemszúró	
Erdőbénye	Szenyes	
Erdőhorváti	Agáros	
Golop	Somos	Gazsó, Kakas, Malom-zug, Panka
Hercegekút	Gombos-hegy	
Hercegekút	Hosszú-hegy	
Hercegekút	Kereszt-dűlő	
Hercegekút	Kőporos	
Hercegekút	Makra	
Hercegekút	Pogány-kút	
Hercegekút	Teichi-szőlők	
Legyesbénye	Fúló-hegy	Barna, Cserepes, Hegymege, Kutyafogó

Tokaj termékleírás

Legyesbénye	Hasznos	
Legyesbénye	Nagy-Majos	
Mád	Bacskai	
Mád	Betsek (Becsek)	
Mád	Birsalmás	
Mád	Bomboly	
Mád	Dancka	
Mád	Hintós	
Mád	Hold-völgy	
Mád	Hosszú-Kötelek	
Mád	Juharos	
Mád	Kakas	
Mád	Király	
Mád	Kis-hegyek	
Mád	Kővágó	
Mád	Közép-hegy	
Mád	Nyulászó	
Mád	Ősz-hegy	
Mád	Percze	
Mád	Répás	
Mád	Sajgó	
Mád	Sarkad	
Mád	Suba	
Mád	Szent Tamás	
Mád	Szilvás	
Mád	Úrágya	
Mád	Urbán	
Mád	Veresek	
Mád	Vilmány	
Makkoshotyka	Kis-szőlők	
Makkoshotyka	Kutya-hegy alja	
Makkoshotyka	Makra	
Mezőzombor	Borkút	
Mezőzombor	Dorgó	
Mezőzombor	Galambos	
Mezőzombor	Hangács	
Mezőzombor	Harcsa	
Mezőzombor	Harcsa-tető	
Mezőzombor	Hegymegi	
Mezőzombor	Illésházy	
Mezőzombor	Kapi	
Mezőzombor	Koszorú	
Mezőzombor	Kőporos	
Mezőzombor	Lajosok	
Mezőzombor	Makkos	
Mezőzombor	Sós	
Mezőzombor	Szemere	

Tokaj termékleírás

Mezőzombor	Virginás	
Mezőzombor	Zomborka	
Monok	Lete	Alsó-Lete, Felső-Lete
Monok	Meggyes	
Monok	Szőlőshegy	
Monok	Táncos	
Monok	Zsebrik	
Olaszliszka	Bandusz	
Olaszliszka	Budaházi	
Olaszliszka	Csontos	Pápa, Zsedényi
Olaszliszka	Dezső	
Olaszliszka	Dongó	
Olaszliszka	Gellért	
Olaszliszka	Ginter	
Olaszliszka	Györgyike	
Olaszliszka	Halasi	
Olaszliszka	Haraszt	
Olaszliszka	Határi	Csuka, Négyszögű, Toplec
Olaszliszka	Kásás	
Olaszliszka	Komoróc	
Olaszliszka	Kulcsár	
Olaszliszka	Kupak	
Olaszliszka	Lóköttö	
Olaszliszka	Magita	
Olaszliszka	Meszes	Csáki, Külső-Meszes, Vay
Olaszliszka	Narancsi	
Olaszliszka	Ó-mogyorós	
Olaszliszka	Öreg-diós	
Olaszliszka	Palandor	
Olaszliszka	Rakottyás	
Olaszliszka	Rány	Öreg-Buckler, Új-Buckler
Olaszliszka	Sajgó	
Olaszliszka	Sujtó	
Olaszliszka	Szent Mihály	
Olaszliszka	Új-diós	
Olaszliszka	Új-mogyorós	
Olaszliszka	Veres Bálint	
Rátka	Gyepföld	
Rátka	Herceg	
Rátka	Hold-völgy	
Rátka	Isten-hegy	Isten-hegy alja
Rátka	Kerek-tölgyes	
Rátka	Koldu	
Rátka	Közép-hegy	
Rátka	Meggyes	
Rátka	Padi-hegy	
Rátka	Sarkad	

Tokaj termékleírás

Rátka	Új-hegy	
Sárazsadány	Rudnok	
Sárazsadány	Szár-hegy	
Sárospatak	Alsó-gát	
Sárospatak	Cirkáló	
Sárospatak	Ciróka	
Sárospatak	Darnó	
Sárospatak	Felső-gát	
Sárospatak	Füldös	
Sárospatak	Gombos-hegy	
Sárospatak	Gyaka-lyuk	
Sárospatak	Hosszú-hegy	
Sárospatak	Kácsárd	
Sárospatak	Király-hegy	
Sárospatak	Kútpatka	
Sárospatak	Mandulás	
Sárospatak	Megyer	
Sárospatak	Somlyód	
Sárospatak	Szegfű	
Sárospatak	Szemince	
Sárospatak	Tehéntánc	
Sárospatak	Vérmány	
Sátoraljaújhely	Alsó-Esztáva	
Sátoraljaújhely	Bányi-hegy	
Sátoraljaújhely	Bóda	
Sátoraljaújhely	Cepre	
Sátoraljaújhely	Dörzsike	
Sátoraljaújhely	Fekete-hegy	
Sátoraljaújhely	Felső-Esztáva	
Sátoraljaújhely	Galambos	
Sátoraljaújhely	Hosszú-földek	
Sátoraljaújhely	Kis-Boglyoska	
Sátoraljaújhely	Kis-Köves-hegy	
Sátoraljaújhely	Köves-hegy	
Sátoraljaújhely	Meleg-föld	
Sátoraljaújhely	Meleg-oldal	
Sátoraljaújhely	Nagy-Boglyoska	
Sátoraljaújhely	Oremus	
Sátoraljaújhely	Sátor-hegy	
Sátoraljaújhely	Szár-hegy	
Sátoraljaújhely	Szemszúró	
Sátoraljaújhely	Tompa-kő	
Sátoraljaújhely	Vióka	
Szegi	Görbe	
Szegi	Hamasberg	
Szegi	Hosszú-mály	
Szegi	Kassi	

Tokaj termékleírás

Szegi	Murány	
Szegi	Nagyka	
Szegi	Poklos	Almási, Csáki
Szegi	Somos	
Szegilong	Gyertyános	
Szegilong	Hatalos	
Szegilong	Hosszú-máj	
Szegilong	Pécsi-oldal	
Szerencs	Aranka-tető	
Szerencs	Bába-völgy	
Szerencs	Bárány	
Szerencs	Berkecz	
Szerencs	Csemege-tábla	
Szerencs	Cserfás	
Szerencs	Cserőczi	
Szerencs	Csicsiri	Szilvás
Szerencs	Csicsiri alja	
Szerencs	Dőri	
Szerencs	Elő-hegy	
Szerencs	Gárdony	
Szerencs	Gerendás	
Szerencs	Győri	Győri-tető
Szerencs	Hegyfark	
Szerencs	Kácsa	
Szerencs	Kertész	
Szerencs	Kőporos	
Szerencs	Köves-hegy	
Szerencs	Piroska	
Szerencs	Rácz-dűlő	
Szerencs	Szemere	
Szerencs	Tókus-tető	
Szerencs	Vida	
Szerencs	Zomborka	
Tállya	Bányász	
Tállya	Bártfai	
Tállya	Bátorka	
Tállya	Bohomáj	
Tállya	Bojták	
Tállya	Csatorna	
Tállya	Csonka-tető	
Tállya	Dongó	
Tállya	Dorgó	
Tállya	Dukát	
Tállya	Galuska	
Tállya	Galyagos	
Tállya	Gomboska	
Tállya	Görbe	

Tokaj termékleírás

Tállya	Halastó	
Tállya	Hasznos	Kassai Hasznos, Kis-Hasznos, Nagy-Hasznos
Tállya	Hetény	
Tállya	Jónap	
Tállya	Kerek-domb	
Tállya	Kerek-domb alja	
Tállya	Két út közti	Ötvenhold, Meleg-oldal
Tállya	Kis-Rohos	
Tállya	Koldu	
Tállya	Kővágó	
Tállya	Köves-hegy	
Tállya	Meggyesek	
Tállya	Mulató	
Tállya	Nagy-Rohos	
Tállya	Nyergesek	
Tállya	Nyírjes	
Tállya	Ősz-hegy	
Tállya	Ökörtánc	
Tállya	Palánta	
Tállya	Patócs	
Tállya	Pipiske	
Tállya	Remete	
Tállya	Sas alja	
Tállya	Sipos	
Tállya	Somszög	
Tállya	Tekenő	
Tállya	Tökös-máj	
Tállya	Túróska	
Tállya	Vároldal	
Tarcal	Agyag	
Tarcal	Alsó-Remete	
Tarcal	Bajusz	
Tarcal	Bakonyi	
Tarcal	Baksó	
Tarcal	Barát	
Tarcal	Bige	
Tarcal	Czeke	
Tarcal	Deák	
Tarcal	Dobai	
Tarcal	Előhegy	
Tarcal	Farkas	
Tarcal	Fekete-hegy	
Tarcal	Forrás	
Tarcal	Görbe-Baksó	
Tarcal	Kassai	
Tarcal	Kepések	
Tarcal	Király-gát	

Tokaj termékleírás

Tarcal	Kövesd	Vigyorgó
Tarcal	Lantos	
Tarcal	Lestár	
Tarcal	Lónyai	
Tarcal	Mandulás	
Tarcal	Meleg-máj	
Tarcal	Mester-völgy	
Tarcal	Mézes-mály	
Tarcal	Mogyorós	
Tarcal	Nagy-Kövesd	
Tarcal	Nyulas	
Tarcal	Pengő	
Tarcal	Perőcz	
Tarcal	Péter deák	
Tarcal	Remeték	
Tarcal	Remeték alja	
Tarcal	Siller-oldal	
Tarcal	Sóhajó	
Tarcal	Szarvas	
Tarcal	Szentkereszt	
Tarcal	Szil-völgy	
Tarcal	Terézia	
Tarcal	Thurzó	
Tarcal	Ugar	
Tarcal	Váti	
Tarcal	Veres-mogyorós	
Tarcal	Vinnai	
Tarcal	Zafir	
Tarcal	Záporos	
Tokaj	Aranyos	
Tokaj	Bartus	
Tokaj	Binét	
Tokaj	Dessewffy	
Tokaj	Dobó	
Tokaj	Donáth	
Tokaj	Garai	
Tokaj	Hétszőlő	
Tokaj	Izdenczi	
Tokaj	Kis-Garai	
Tokaj	Lencsés	Vecsey
Tokaj	Malomfeli	
Tokaj	Meleg-oldal	
Tokaj	Nagy-szőlő	
Tokaj	Palota	
Tokaj	Pécsi	
Tokaj	Pinkóczi	
Tokaj	Rákóczi	

Tokaj termékleírás

Tokaj	Szarka	
Tokaj	Szerelmi	
Tokaj	Szirmai	
Tokaj	Teleki	Tajpó
Tokaj	Verebes	
Tolcsva	Boszorkány	
Tolcsva	Ciróka	
Tolcsva	Gyopáros	
Tolcsva	Kincsem	
Tolcsva	Kútpatka	
Tolcsva	Mandulás	
Tolcsva	Petrács	
Tolcsva	Serédi	
Tolcsva	Szentvér	
Vámosújfalú	Rány	