Ref. Ares(2014)1181156 - 14/04/2014

Létező bornevek – Termékleírás

I. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

1. NÉV ÉS TÍPUS

a. Bejegyzendő név/nevek

Tokaj (hu)
Tokaji (hu)

b. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

2. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor
4. Pezsgő

3. A BOR(OK) LEÍRÁSA

bor - Eszencia

Rövid szöveges leírás
Színe: világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. Illata: rendkívül koncentrált, gazdag botrytiszes szőlő mézes, aszalt gyümölcsös jegyeit az érlelés jellegéből származó aromák egészítik ki. Íze: 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.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	1,2
Minimális teljes	8,0 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve

Minimális teljes savtartalom:	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	35
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	400

bor - Aszúeszencia

Rövid szöveges leírás
Színe: világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. Illata: a primer szőlőaromák (friss virágok, mézes jegyek), a borkülönlegességekre jellemző aszús (Botrytisz) jelleg kiegészül, az erjedés és érlelés során képződő szekunder (aszalt gyümölcsös) jegyekkel. E komplex ital az érlelés során változik. Íze: 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 jelllegge. Édes olajosság, finom savak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	6,0
Minimális teljes savtartalom:	6,0 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	35
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	400

bor - Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos

Rövid szöveges leírás
Színe: világos aranysárgától a mély borostyán sárgáig. Illata: a primer szőlőaromák (friss virágok, mézes jegyek), valamint az erjedés és érlelés során képződő szekunder (aszalt gyümölcsös) jegyek és az aszú (Botrytisz) jelleg komplex keveréke jellemzi, az

adott bor korának megfelelő arányban. Íze: 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 édes olajosság, finom savak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	9,0
Minimális teljes savtartalom:	6,0 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	35
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	400

bor - Szamorodni

Rövid szöveges leírás
SZÁRAZ Színe: világos aranysárgától a mély aranysárgáig. Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. Íze, zamata: Komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó ízek és zamatok. Élénk savtartalma ellenére sima struktúra, amit a hátyaélesztő alatti érlési ízek kialakulása egészít ki (pl. diós jelleg). ÉDES Színe: világos aranysárgától a mély aranysárgáig. Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. Íze, zamata: komplex, melyben meghatározóak a botrytiszből származó mézes, gyümölcsös jegyek, valamint az érlelés során képződő aromák.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	

Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	12,0
Minimális teljes savtartalom:	5,5 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	25
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	300

bor - Fordítás

Rövid szöveges leírás
Színe: zöldessárgától a mély aranysárgáig. Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. SZÁRAZ Íze: 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. ÉDES Íze: 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.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	9,0
Minimális teljes savtartalom:	6,0 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	25
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	400

bor - Máslás

Rövid szöveges leírás
Színe: zöldessárga, a világos aranysárgától a mély aranysárgáig. Illata: a botrytiszes szőlő aromái keverednek az érlelési jegyekkel. SZÁRAZ Íze, zamata: 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. ÉDES Íze, zamata: 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.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	9,0
Minimális teljes savtartalom:	6,0 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	25
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	400

bor - Késői szüretelésű bor

Rövid szöveges leírás
Színe: világos aranysárgától a mély aranysárgáig. Illata: 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. Íze: elsődleges szőlőaromák keverednek a töppedt, adott esetben a botrytiszes szőlő aromáival (friss, szárított gyümölcsös, mézes, virágos jegyek). Komplex, finom sav-cukor-alkohol egyensúly. Olajos textura.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	9,0
Minimális teljes savtartalom:	3,5 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	33,33
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	350

bor - Fehér

Rövid szöveges leírás
Színe: világos zöldessárga árnyalattól az aranysárgáig; Illata: üde, virágos, gyümölcsös, elsődleges szőlőaromákból származó illat, az erjesztés és érlelés által nyújtott másodlagos illatokkal. Íze: testes, a szőlő elsődleges friss aromái, az erjesztés és érlelés komplex, összetett aromajegyei. Élénk, kerek savak, gazdag, telt ízek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	9,0
Minimális teljes savtartalom:	3,5 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	250

pezsgő

Rövid szöveges leírás

szín: halvány színintenzitású megjelenéssel, tisztasága tökrös, átlátszó, üledékmentes tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes illat: tiszta, közepes intenzitású gyümölcsös illataromával íz: élénk savtartalom, tiszta szőlőzamat, esetenként mineralitás érezhető.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	10
Minimális teljes savtartalom:	4,5 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	185

4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

a. Alapvető borászati eljárások

szőlőültetvény művelésmódja (bor és pezsgő)

Borászati eljárás típusa:	Művelési gyakorlat
Az eljárás leírása:	
a. 2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültevény annak fennmaradásáig. b. 2009. augusztus 1-jét követően telepített ültetvény esetén: bak, kordon (alacsony, középmagas, magas), Guyot, ernyő	

szőlőtermesztés - tőkesűrűség (bor és pezsgő)

Borászati eljárás típusa:	Művelési gyakorlat
Az eljárás leírása:	
a. 2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus és superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig. b. 2009. augusztus 1-jét követően telepített ültetvény esetén: i. tőkesűrűség legalább 4000 tőke/ha,	

ii. tőketávolság legfeljebb 1,0 m iii. sortávolság legfeljebb 3,1 m

szőlőtermesztés - a szüret módja és ideje (bor és pezsgő)

Borászati eljárás típusa:	Művelési gyakorlat
Az eljárás leírása:	
1 A szüret módja: gépi vagy kézi. Az aszúszemek szemenkénti válogatása csak kézzel végezhető 2 A szüret időpontjának meghatározása: a szüret kezdési időpontját az adott hegyközség választmánya évente meghatározza. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.	

szőlőtermesztés - a szőlő minősége (bor és pezsgő)

Borászati eljárás típusa:	Művelési gyakorlat
Az eljárás leírása:	
a szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve): a. Aszú, fordítás, máslás alapbor: 12,08 %vol (19 °MM) b. Szamorodni: 13,6 %vol (21 °MM) c. Késői szüretelésű: 12,8 % vol (20 °MM) d. minden más bortípus és pezsgő: 9 %vol (14,9 °MM) e. Az Eszencia, Aszúeszencia és Aszú bortípusok esetén a felhasznált aszúszemek minimális cukortartalma: 26,08 % vol (45 refr%)	

bor - Eszencia: a borkészítés szabályai

Borászati eljárás típusa:	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
Az eljárás leírása:	
Kötelező: a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül, saját súlyának nyomására kiszivárgott, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség Tiltott: 1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás	

bor - Aszúeszencia: a borkészítés szabályai

Borászati eljárás típusa:	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
Az eljárás leírása:	
Kötelező: 1. a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett aszúszemek áztatása azonos évjáratú mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újborban vagy borban, 2. minimum 3 éves érlelés, ebből 2 év fahordóban Tiltott: 1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás	

bor - Aszú (3) (4) (5) (6) puttonyos: a borkészítés szabályai

Borászati eljárás típusa:	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
Az eljárás leírása:	
Kötelező: 1. a Botrytis cinerea hatására tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett aszúszemek áztatása azonos évjáratú mustban, részben erjedt szőlőmustban, még erjedésben lévő újborban vagy borban, 2. minimum 3 éves érlelés, ebből 2 év fahordóban Tiltott: 1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás	

bor - Szamorodni: a borkészítés szabályai

Borászati eljárás típusa:	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
Az eljárás leírása:	
Kötelező: 1. az aszúsodott és egészséges szőlőbogyókat is tartalmazó, válogatás nélkül szedett szőlőfürtök feldolgozásával 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban Tiltott: 1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás	

bor - Fordítás: a borkészítés szabályai

Borászati eljárás típusa:	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
Az eljárás leírása:	
Kötelező: 1. a kipréselt aszútészta felöntése azonos évjáratú musttal, részben erjedt szőlőmusttal, még erjedésben lévő újborral vagy borral 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban Tiltott: 1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás	

bor - Máslás: a borkészítés szabályai

Borászati eljárás típusa:	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
Az eljárás leírása:	
Kötelező: 1. az aszúbor vagy a szamorodni seprőjének felöntése azonos évjáratú musttal, részben erjedt szőlőmusttal, még erjedésben lévő újborral 2. minimum 2 éves érlelés, ebből 1 év fahordóban Tiltott: 1. alkoholtartalom-növelés, 2. édesítés, 3. savtartalom növelés és csökkentése, 4. termőhelyen kívüli palackozás	

a borkészítés szabályai (pezsgő)

Borászati eljárás típusa:	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
Az eljárás leírása:	
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. 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. A tirázs likőrhöz felhasználható szacharóz, sűrített szőlőmust, finomított szőlő mustsűrítmény, továbbá szőlőmust, részben erjedt	

szőlőmust vagy bor

b. Maximum hozamok

pezsgő

Maximum hozam:
100 hektoliter/hektár

bor - Eszencia

Maximum hozam:
1,2 hektoliter/hektár

bor - Aszúeszencia, Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, Szamorodni, Fordítás, Máslás, Késői szüretelésű bor

Maximum hozam:
70 hektoliter/hektár

bor - Fehér

Maximum hozam:
100 hektoliter/hektár

5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

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, Vámosújfalu településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

6. FONTOSABB BORSZŐLŐFAJTÁK

* Zéta (OTHER)
* Furmint (MAIN)
* Kabar (OTHER)

** Hárslevelű (MAIN)
* Kövérszőlő (OTHER)
** Sárgamuskotály (OTHER)

7. A TERÜLETHEZ FŰZŐDŐ KAPCSOLAT(OK) LEÍRÁSA

bor

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails
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, kisfahordós borérlelés) – a szőlőművelést és a bortermelést évszázadok óta végző, szorgalmas népesség. b) Földrajzi alapadatok Tokaj fekvése szélességi fokban 21°10’ és 21°40’ Tokaj fekvése hosszúsági fokban 48°7’ és 48°30’

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 Cº

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: „tiszta 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 termések 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 máslás (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 érdekképviseletére.

1857

A testület „Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesülés” névvel átalakul, elsősorban a szőlőtermesztés és a borkészítés szervezeteként, érdekképviseleteként.

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 aszúbort 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 érleltség és a botrytisz tartalom függvényében mélyül.

A borok illatában az itt hagyományos szőlőfajták primer aromái mellett a borkülönlegességek esetén határozottan megjelennek a botrytiszes jegyek (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 botrytiszes jegyekkel 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 alapkőzet 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 befolyásolják a szőlő életfeltételeit. A Tokaji borvidék leghíresebb történelmi dűlői általában magasabban fekszenek, tufamorzsalékot, egyéb kőtörmeléket 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 mellet, 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.

pezsgő

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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’

Tokaj fekvése hosszúsági fokban

48°7’ és 48°30’

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 Cº

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 metódussal 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 lombozat 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 e pezsgőknek.

8. TOVÁBBI ALAPVETŐ FELTÉTELEK

Jogi keret:	A nemzeti jogszabályokban
A további feltétel típusa:	A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés
A feltétel leírása:	
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. Ez már 1986. március 1-jét megelőzően is gyakorlat volt a mellékelt bizonyíték szerint.	

Jogi keret:	A nemzeti jogszabályokban
A további feltétel típusa:	Csomagolás a körülhatárolt terület határain belül

A feltétel leírása:
a) Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, az Aszúeszencia, az Eszencia, a Fordítás, Máslás, 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, cégemblémát vagy más információt. A palack űrtartalma elsősorban 0,5 liter, de engedélyezett a 0,375 literes, 0,25 literes, 0,1875 literes vagy 0,1 literes űrtartalmú üvegpalack. iii) a Vinum Tokajense Passum kifejezéssel ellátott borok tokaji palackban, gyógyszeres üvegpalackban vagy porcelán palackban hozhatóak forgalomba iv) a palackozási kötelezettség nem vonatkozik a Tokaji borvidék területén a termelők által saját pincéjükben, saját termelésű, közfogyasztásra kimért borokra.

Jogi keret:	A nemzeti jogszabályokban
A további feltétel típusa:	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
A feltétel leírása:	
1. Jelölési szabályok a) Az oltalom alatt álló erdetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű bor” kifejezés is. b) Az évjárat feltüntetése kötelező. Az Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos, az Aszúeszencia, az Eszencia, a Fordítás, Máslás, Szamorodni bortípusok esetében az évjáratazonosság 100%, a késői szüretelésű bor és a fehér esetén az évjáratazonosság 85%. 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, Máslás, Szamorodni bortípusok esetében: muzeális bor, borkülönlegesség ii) 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.
2. K isebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai:
i) 100%-os eredetazonosság
ii) 100%-os évjáratazonosság
iii) fajtafeltüntetés esetén 100%-os fajtaazonosság
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.

II. EGYÉB INFORMÁCIÓK

1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

Egyenértékű kifejezés(ek):	
Hagyományosan használatos megnevezés:	Nem
A kérelem nyelve:	magyar
A továbbítás jogalapja:	1234/2007/EK rendelet, 118s. cikk
E műszaki dokumentáció a következőknek megfelelően elfogadott módosítás(oka)t tartalmaz:	607/2009/EK rendelet, 73. cikk, (1) bekezdés, d) pont 607/2009/EK rendelet, 73. cikk, (2) bekezdés

2. ELÉRHETŐSÉG

a. A kérelmező adatai

Kérelmező neve és beosztása:	Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület
Nemzetiség:	Magyarország
Cím:	2 Dózsa 3910 Tokaj Magyarország
Telefon:	+36-47-352-623
Fax:	+36-47-352-623
E-mail cím(ek):	szolyak@tokajhkt.t-online.hu

b. Közvetítő adatai

Közvetítő neve:	Vidékfejlesztési Minisztérium
Cím:	11 Kossuth tér 1055 Budapest Magyarország
Telefon:	+36 1 795 3844
Fax:	+36 1 795 0200

E-mail cím(ek):	agrarpiaci@vm.gov.hu

c. Érdekelt felek adatai

d. Illetékes ellenőrző hatóságok elérhetősége

Az illetékes ellenőrző hatóság megnevezése	(1) Nemzeit Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Bor és Alkoholos Italok Igazgatósága (2) megyei kormányhivatalok
Cím:	141-145. Budaörsi út 1118 Budapest Magyarország
Telefon:	+36 1 346-09-30
Fax:	+36 1 212 49 78
E-mail cím(ek):	bor@nebih.gov.hu

e. Ellenőrző szervek elérhetősége

3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK

a. a) pont

Védett eredetű bor

b. b) pont

Szamorodni
Muzeális bor
Késői szüretelésű bor
Máslás
Fordítás
Eszencia
Aszúeszencia
Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos

4. NUTS-terület

HU311	Borsod-Abauj-Zemplen

5. HÁZASÍTÁSI ALAPANYAGKÉNT HASZNÁLT BORSZŐLŐFAJTÁK

6. IGAZOLÓ DOKUMENTUMOK

a. Termékleírás

Státus:	Csatolva
Az ügyirat neve:	TOKAJ_termekleiras.pdf

b. A jóváhagyásról szóló nemzeti döntés:

Az ügyirat neve:	99-2009_FVM.pdf
Jogi hivatkozás:	99/2009. (VII. 30.) FVM rendelet
Az ügyirat neve:	97-2004_FVM-kozlony.pdf
Jogi hivatkozás:	97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet
Az ügyirat neve:	Bortörvény 2009.pdf
Jogi hivatkozás:	2004. évi XVIII. törvény
Az ügyirat neve:	99-2004_FVM-kozlony.pdf
Jogi hivatkozás:	99/2004. (VI. 3.) FVM rendelet
Az ügyirat neve:	127-2009_FVM_kozlony.pdf
Jogi hivatkozás:	127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet

c. Egyéb dokumentum(ok):

Az ügyirat neve:	TOKAJ_jovahagyo.pdf
Leírás:	a termékleírás nemzeti jóváhagyásáról szóló határozat

d. A körülhatárolt terület térképei

Az ügyirat neve:	Tokaj_OEM_nagy.pdf

Leírás:	

e. Megjegyzés az Európai Bizottság részére

Az ügyirat neve:	Tokaji_pezsgo_1986_elott.pdf
Leírás:	a termőhelyen történő pezsgősítés 1986. március 1-jét megelőző gyakorlatának bizonyítéka

Az ügyirat neve:	TOKAJ_termekleiras+pezsgosites1986_TC.pdf
Leírás:	a termékleírás COM észrevételének megfelelően kijavított változata (2014.4.14)

7. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

Link:	http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztesi-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszagi-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai

8. AZ E-BACCHUSHOZ VEZETŐ LINK
