

98/2009. (VII. 30.) FVM rendelet

Hatályos: 2013.07.18 - 2014.05.30

98/2009. (VII. 30.) FVM rendelet

a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról¹

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdés c) pontjában kapott felhatalmazás alapján, a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. §-ának a) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. § Ez a rendelet szabályozza a borkészítésre alkalmas szőlő, amely a *Vitis vinifera* fajhoz tartozik, vagy a *Vitis vinifera* faj és a *Vitis* nemzetséghez tartozó egyéb fajok keresztezéséből jött létre, osztályba sorolását és az osztályba sorolás érdekében végzett vizsgálatokat.

2–3. §²

4. § (1) Az osztályba sorolt fajták jegyzékét az *1. számú melléklet*, a 6. § (3) bekezdés szerinti termesztési alkalmassági vizsgálatokhoz használható összehasonlító fajták jegyzékét pedig a *2. számú melléklet* tartalmazza.

(2)³

5. § (1) A borkészítésre alkalmas szőlőfajtákat a borszőlőfajta termesztési alkalmasságát figyelembe véve kell osztályba sorolni.

(2) Állami elismerést kapott borszőlőfajta a 6. § (3) bekezdésben meghatározott vizsgálatok nélkül is osztályba sorolható.

6. § (1) Termesztési alkalmasság szerint a borkészítésre alkalmas borszőlőfajtákat engedélyezett és ideiglenesen engedélyezett kategóriába kell besorolni.

(2)⁴

(3) Osztályba nem sorolt, borkészítésre alkalmas szőlőfajta csak a *3. számú mellékletben* meghatározott termesztési alkalmassági vizsgálat eredménye alapján sorolható osztályba. Egy szőlőfajta osztályba sorolását a vizsgálat megindulását követő egymás utáni öt termőév után lehet kérelmezni.

(4) Az olyan szőlőfajtákból előállított borászati termékek, amelyek esetében a (3) bekezdés szerinti vagy állami elismerésre történő bejelentése alapján végzett vizsgálatok vannak folyamatban, a vizsgálat ideje alatt, osztályba sorolt szőlőfajtának kell tekinteni.

(5)⁵

(6) A borszőlőfajta állami elismerésre történő bejelentése alapján végzett vizsgálatokat a (3) bekezdésben meghatározott vizsgálatokkal egyenértékűnek kell tekinteni.

7. § (1) Ez a rendelet a kihirdetését követő napon lép hatályba.

(2) A borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló 104/2004. (VI. 3.) FVM rendelet, valamint a Szőlőfajta Használati Bizottságról szóló 39/2001. (V. 14.) FVM rendelet hatályát veszti.

8. § Ez a rendelet a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről („az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet”) szóló, 2007. október 22-ei 1234/2007/EK tanácsi rendelet végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg.

1. számú melléklet a 98/2009. (VII. 30.) FVM rendelethez

Borszőlőfajták osztályba sorolása

Magyarország							
Fajtanév	Osztályozás			Egyéb felhasználás			
	Engedélyezett	Ideiglenesen engedélyezett	Megjegyzés	Csemege szőlő	Földrajzi jelzéssel ellátott borpárlat	Aszalásra	Egyéb
<i>Fehérborszőlő-fajták</i>							
Aligoté		i					
Arany sárfehér	e						
Bacchus	e						
Bánáti rizling		i					
Bianca	e						
Blauer Silvaner	e						
Bouvier		i					
Budai	e						
Chardonnay	e						
Chasselas	e						
Cirfandli	e						
Csabagyöngye	e						
Cserszegi fűszeres	e						
Csillám	e						
Csomorika	e						
Demjén	e						
E.Cs.18 (Aletta)	e						
EB.10 (Viktor)	e						
Ehrenfelser		i					
Ezerfürtű	e						
Ezerjő	e						
Furmint	e						
Generosa	e						
Gesztus	e						
Gohér		i					

Goldburger		i					
Göcseji zamatos	e						
Gyöngyrizling		i					
Hárslevelű	e						
Irsai Olivér	e						
Jádorvány		i					
Jubileum 75	e						
Jubileumsrebe		i					
Juhfark	e						
K.35 (Heuréka)		i					
Kabar	e						
Karát	e						
Kék bakator		i					
Kéknyelű	e						
Kerner	e						
Királyleányka	e						
Kocsis Irma		i					
Korai piros veltelíni	e						
Korona	e						
Kövérszőlő	e						
Kövidinka	e						
Kunbarát		i					
Kunleány	e						
Lakhegyi mézes		i					
Leányka	e						
Mátrai muskotály		i					
Melon		i					
Mézes		i					
Muscadelle		i					
Nektár	e						
Nosztori rizling		i					
Odysseus	e						
Olasz rizling	e						
Oraniensteiner		i					
Orpheus	e						
Ottonel muskotály	e						
Palatina	e						
Pátria	e						
Pelso	e						
Perlette		i					
Pinot blanc	e						

Pintes	e						
Piros bakator	e						
Piros szlanka		i					
Piros veltelíni	e						
Pozsonyi fehér	e						
Pölöskei muskotály	e						
Rajnai rizling	e						
Refrén	e						
Rizlingszilváni	e						
Rozália	e						
Rózsakő	e						
Sárfehér	e						
Sárga muskotály	e						
Sauvignon	e						
Scheurebe		i					
Semillon	e						
Szerémi zöld		i					
Szirén	e						
Szürkebarát	e						
Táltos		i					
Tramini	e						
Trilla	e						
Úrréti		i					
Vértes csillaga		i					
Viktória gyöngye	e						
Villard blanc	e						
Viognier	e						
Vulcanus	e						
Zalagyöngye	e						
Zefír	e						
Zengő	e						
Zenit	e						
Zéta	e						
Zeus	e						
Zöld szagos	e						
Zöld szilváni	e						
Zöld veltelíni	e						
<i>Vörösborszőlő-fajták</i>							
Alibernet	e						
Alicante boushet	e						

Bíbor kadarka	e						
Blauburger	e						
Blauer Frühburgunder	e						
Cabernet franc	e						
Cabernet sauvignon	e						
Csókaszőlő	e						
Domina	e						
Dornfelder	e						
Duna gyöngye	e						
Gamay noir		i					
Hamburgi muskotály	e						
Kadarka	e						
Kármin	e						
Kékfrankos	e						
Kékoportó	e						
Kurucvér		i					
Magyar frankos		i					
Medina	e						
Menoire	e						
Merlot	e						
Nero	e						
Pannon frankos	e						
Pinot noir	e						
Prokupac		i					
Rubintos	e						
Sagrantino	e						
Syrah	e						
Szentlőrinc		i					
Tannat	e						
Titán		i					
Tizián		i					
Turán	e						
Vranac		i					
Zweigelt	e						

Az egyes fajták szinonim elnevezései

<i>Fehérborszőlő-fajták</i>		<i>Vörösborszőlő-fajták</i>	
Arany sárfehér	Izsáki, Izsáki sárfehér, Fehér dinka, Német dinka, Huszár szőlő	Cabernet franc	Carbenet, Carbonet, Carmenet, Gros Cabernet, Gros Vidur, Kaberne fran
Piros bakator	Bakar rózsza, Bakator rouge, Bakatortraube	Hamburgi muskotály	Miszket hamburgszki, Muscat de Hambourg, Muscat de

Budai	Budai zöld, Zöld budai, Zöldszőlő, Zöldfehér	Kadarka	Hamburg, Moscato d'Amburgo, Muszkat gamburgszkij Fekete budai, Jenei fekete, Kadar, Törökszőlő, Gamza, Csetereska, Szkadarka, Kadarka nera, Negru moale
Chardonnay	Chardonnay blanc, Kereklevelű, Morillon blanc, Ronci bilé	Kékfrankos	Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka
Chasselas	Chasselas blanc, Chasselas doré, Fehér gyöngyszőlő, Fehér Fábiánszőlő, Weisser Gutedel, Chasselas dorato, Fendant blanc, Saszla belaja, Chrupka belia	Kékoportó	Portugizer, Blauer Portugieser, Porthogese, Portugalske modré, Modry Portugal, Portugais bleu
Cirfandli	Piros cirfandli, Késői piros, Cirifai, Zierfahndler, Zierfandler rouge, Zerjavina	Pinot noir	Kék burgundi, Kék kisburgundi, Kék rulandi, Blauer Burgunder, Pino cernüj, Pinot cernii, Pinot nero, Pignola, Pinot Tinto, Rulandski modre, Savagnin noir
Csabagyöngye	Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj, Pearl of Csaba	Syrah	Shiraz, Marsanne noir, Serine noir, Blauer Syrah, Sirac
Csomorika	Csomor, Szederkényi fehér, Gyüdi fehér	Szentlőrinc	Saint Laurent
Ezerjő	Korponai, Tausendachtgute, Tausendgute, Trummertraube, Szadocsina, Kolmreifler	Zweigelt	Rotburger, Zweigeltrebe, Blauer Zweigeltrebe
Furmint	Zapfner, Szigeti, Som, Posipel, Moslavac bijeli, Mosler, Furmint bianco		
Gohér	Guhér, Körteszőlő, Sárga gohér, Török gohér, Zöld gohér		
Hárslevelű	Lindeblättrige, Lipovina, Feuilles de tilleul, Garszleveljü		
Irsai Olivér	Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztüj rannüj		
Juhfark	Mohácsi, Fehérboros, Tarpai, Lämmerschwantz		
Kéknyelű	Blaustängler		
Királyleányka	Dánosi leányka, Erdei sárga, Feteasca regale, Galbena de Ardeal		
Korai piros veltelíni	Kis veltelini, Piros malvazia, Eper szőlő, Frühroter Velteliner, Velteliner rouge précoce, Malvasia		

Kövérszőlő	rossa, Crvena Babovina, Veltlinske cervené Skoré
Kövidinka	Grasa, Grasa de Cotnari Steinschiller, a Ruzsica, a Kamena dinka, a Dinka crvena, a Dinka mala, a Dinka rossa

Fehérborszőlő-fajták

Leányka	Leányszőlő, Mädchentraube, Dievcenske hrozno, Feteasca alba
Olasz rizling	Welschriesling, Taljanska grasevina, Riesling Italien, Rizling Vlassky, Nemes rizling
Ottonel muskotály	Muscat Ottonel, Muskat Ottonel, Misket Otonel
Palatina	Augusztusi muskotály, Prim
Pinot blanc	Fehér burgundi, Weisser Burgunder, Pinot bianco, Pinot beluj
Piros veltelíni	Nagyságos, Somszőlő, Fleischtraube, Velteliner rouge, Veltlinszki rozovij, Veltlinské cervené
Pozsonyi fehér	Czétényi, Czétényi fehér
Rajnai rizling	Weisser Riesling, Rizling ryzsky, Riesling blanc, Riesling renano bianco, Riesling d’Rhia, Johannisberger, Riesling
Rizlingszilváni	Müller Thurgau, Rizvanac, Müller Thurgau blanc, Müller Thurgau bijeli, Rivaner
Sárga muskotály	Muscat Lunel, Muscat de Lunel, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat bélüj, Muskat weisser, Muscat zly, Moscato bianco, Weiler
Sauvignon	Muscat Sylvaner, Weisser Sauvignon, Sauvignon bianco, Sovinjon, Sauvignon bijeli, Sauvignon Blanc
Semillon	Semillon weisser, Semillon blanc, Semillon bianco, Petit Semillon
Szürkebarát	Pinot gris, Ruländer, Auvergans gris, Pinot grigio,

Tramini	Burgundi szürke, Graumönch Roter traminer, Tramin cervené, Savagnin rose, Traminer rosso, Traminer, Gewürtztraminer
Zöld szagos	Zöld muskotály, Decsi szagos, Pécsi szagos
Zöld szilváni	Grüner Sylvaner, Sylvánke zelené, Sylvaner verde, Silvanec zeleni
Zöld veltelíni	Grüner Muskateller, Veltlinské zelené, Valteliner vert, Ranfol weisser, Weisser Velteliner, Ranfold bianco, Valteliner blanc, Fehérhegy, Grüner veltliner

2. számú melléklet a 98/2009. (VII. 30.) FVM rendelethez

Szőlőfajta kísérletek összehasonlító fajtáinak jegyzéke

Szőlő fajtacsoport	Választék szerkezete	Összehasonlító fajta
1. Fehérborszőlő	1.1. vinifera fajták	Arany sárfehér, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
	1.2. rezisztens fajták	Bianca, Csillám, Kunleány, Zalagyöngye
2. Vörösborszőlő	1.1. vinifera fajták	Bíborkadarka, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Turán, Zweigelt
	1.2. rezisztens fajták	Duna gyöngye, Medina

3. számú melléklet a 98/2009. (VII. 30.) FVM rendelethez

**Borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásához szükséges
termesztési alkalmasságának vizsgálati módszere**

A kísérlet célja, hogy termesztés-alkalmassági vizsgálatokkal megteremtse a szőlőfajták osztályba sorolásának objektív lehetőségét. A kísérletek a céloknak akkor felelnek meg, ha biztosítják az eredmények összehasonlíthatóságát (legalább adott termőtájon belül) és a kísérleti célra megfelelő mennyiségű termés betakarítását.

1. Kísérleti ültetvények létesítése

1. Általános feltételek:

A megalapozott véleményhez, egyazon „vizsgálatba vont” fajta esetében, a termőtájon (közigazgatási egységen) belül, a szőlőkultúra méretétől függően 1–3. azonos módon beállított kísérletre van szükség. Kísérleti ültetvényt létesíteni csak a szőlő termőhelyi kataszterben I–II/1–2 osztályú minősítéssel regisztrált területeken lehet. A területeket úgy kell kiválasztani, hogy éghajlat és fekvés tekintetében az adott termőtájat messzemenően reprezentálja. A telepítőnek a kiválasztott területre rendelkeznie kell „Talajalkalmassági és alaptrágyázási” szakvéleménnyel. A létesítendő fajtakísérleti ültetvény fajtánként (vizsgálatba vont fajta) legalább 0,5 ha-os legyen.

2. Telepítési rendszer:

A kísérletbe vont szőlő tenyészterületének és az alkalmazott tőkeművelésmódnak egy adott termőtájon belül közel azonosnak kell lennie. Az alkalmazott tőkeformát a vizsgálatba vont, illetve az összehasonlító fajta igényeinek megfelelően kell megválasztani. Hektáronkénti tőkeszám 3334–5000 tő/ha.

Alkalmazható tőkeművelésmódok:

- a) középmagas kordon;
- b) ernyő-, illetve Guyot-művelés;
- c) Moser, illetve Sylvoz kordon;
- d) egyes függöny.

3. Összehasonlító fajta:

A vizsgálatokba vont fajta termesztés-alkalmassági vizsgálatához a kísérleti ültetvény 20%-át kitevő nagyságrendben összehasonlító fajtát is telepíteni kell, a vizsgálatba vont fajtával azonos feltételek mellett úgy, hogy a kísérleti fajtának az összehasonlító fajtával egyik oldalon érintkezzen.

Több kísérleti fajta egyidejű telepítése esetén a kísérleti és összehasonlító fajtákról elrendezési vázrajzot kell készíteni. Összehasonlító fajta (fajták) céljára az adott termőtáj területén nagyobb mértékben elterjedt, a vizsgálatba vont fajta várható szőlőtermesztési és borászati értékéhez legközelebb álló fajtát (fajtákat) kell kiválasztani.

4. Szaporítóanyag biztosítása:

Telepítésre igazolt származású, ellenőrzött, lehetőleg tesztelten vírusmentes szaporítóanyag használható fel.

5. Telepítés-előkészítés, telepítés:

Amennyiben a területen az ültetvény létesítését megelőzően meliorációs beavatkozásra van szükség, azt a vonatkozó előírásoknak megfelelően elkészített meliorációs terv alapján kell elvégezni.

A telepítés előtti alaptrágyázásnál a „Talajalkalmassági és alaptrágyázási” szakvélemény javaslatai alapján kell eljárni. A leendő kísérleti ültetvény növényállománya kiegyenlített legyen.

6. Telepítések ápolása termőkorig, támrendszerépítés:

A tőkeművelésmódra jellemző termőalapok a telepítést követő 4. év végére teljes mértékben kialakíthatók legyenek. A támrendszerépítést ezért úgy kell ütemezni,

hogyan a szőlőnövények nevelését, a termőfelület kialakítását mielőbb lehetővé tegyék.

A kiválasztott művelési rendszernek megfelelő támbereendezést úgy kell megépíteni, hogy a funkcióját az ültetvény teljes élettartama alatt képes legyen ellátni.

A fiatal ültetvény éves ápolásánál fokozott gondossággal kell eljárni. Az évente esetlegesen felmerülő tökehiányokat fajtaazonos szaporítóanyaggal pótolni kell. A sorközök gyommentességét a teljes vegetációs idő alatt mechanikai műveléssel (kultivátorozás) biztosítani kell. A mély termőréteg kialakítása és a csapadék jobb megtartása érdekében ősszel egy mélyebb művelést is végezni kell.

A soralkak gyommentesen tartása az integrált szőlőtermesztés elveinek megfelelően történik.

A növényvédelmet az integrált növényvédelmi technológia elveinek megfelelően kell elvégezni már a nem termő korban is.

A fiatalkorú ültetvényeken a metszést és a zöldmunkákat a kiválasztott tökeművelésmódnak megfelelően, megkülönböztetett gondossággal kell elvégezni úgy, hogy azok 5 éves korukra termőképesek lehessenek és a fajtaértékelés kezdetét vehesse.

II. A kísérleti ültetvények termőkorú ápolása

A tökénkénti rügyterhelést a vizsgálatba vont fajta sajátosságainak megfelelően, a tenyészterület figyelembevételével kell megállapítani. Ugyanazt a rügyterhelést kell alkalmazni az összehasonlítható fajta esetében is. Az összehasonlíthatóság miatt egyazon vizsgálatba vont fajta minden kísérletében azonos vagy közel azonos terhelést kell alkalmazni. Az ültetvényekkel szemben elvárható a vékony, szellős, 40–50 cm-nél nem szélesebb lombfal biztosítása. A kísérleti parcellák szüretét minden esetben kézzel kell elvégezni. A szüret időpontját a kísérlet jellege határozza meg.

III. A fajtakísérlet keretében vizsgált paraméterek

1. Fenológiai megfigyelések:

- a) a fakadás kezdete;
- b) a virágzás kezdete;
- c) a virágzás vége;
- d) a kötődés mértéke (szöveges feljegyzés a fűrttisztulás után);
- e) a zsendülés kezdete.

2. Szüreti adatok:

- a) a szüret időpontja;
- b) a fűrttermés mennyisége (kg/m²);
- c) a must cukortartalma (magyar mustfokban és g/l-ben megadva, szabvány szerinti módszerrel meghatározva);
- d) a must titrálható savtartalma (g/l);
- e) rothadási százalék (becsült érték).

3. Egyéb adatfelvételezések:

a) Viszonylagos fagyűrés (fagykáros években ismétlésenként 10 db vessző rügyeinek átvágásával megállapított, a főrügyekre megállapított %-os érték);

b) a tőkék egészségi állapotára, a betegségekkel, kártevőkkel szembeni érzékenységre vonatkozó szöveges feljegyzések.

A szüreti paramétereket vizsgálatba vont, illetve összehasonlító fajtánként külön-külön, kísérleti szüret keretében határozzuk meg. Mezovinifikációs borkészítésre fajtánként 2 Ű 500 kg szőlőt kell külön-külön szüretelni és feldolgozni.

IV. Borkészítési eljárás meghatározása

A borkészítési eljárást az első szüretet megelőzően kell rögzíteni, és lehetőség szerint, a kísérlet teljes időtartama alatt azonosan kell végezni.

A borok második fejtése után kell a szükséges analitikai vizsgálatokat elvégezni:

a) alkoholtartalom,

b) összes extrakt,

c) cukor,

d) cukormentes extrakt,

e) titrálható sav,

f) illósav,

g) szabad- és összes SO₂,

h) összes polifenoltartalom,

i) pH-érték,

vörösborknál továbbá

j) színintenzitás (E420 nm + E520 nm),

k) színárnyalat (E420 nm/E520 nm),

l) antocianin tartalom,

m) leukoantocianin tartalom,

n) rezveratrol tartalom,

o) diglükózid tartalom.

Érzékszervi bírálat: 100 pontos rendszer szabályai szerint.

¹ A rendeletet az 56/2014. (IV. 30.) VM rendelet 12. §-a hatályon kívül helyezte 2014. május 30. napjával.

² A 2–3. §-t az 59/2013. (VII. 15.) VM rendelet 8. § i) pontja hatályon kívül helyezte.

³ A 4. § (2) bekezdését az 59/2013. (VII. 15.) VM rendelet 8. § i) pontja hatályon kívül helyezte.

⁴ A 6. § (2) bekezdését az 59/2013. (VII. 15.) VM rendelet 8. § i) pontja hatályon kívül helyezte.

⁵ A 6. § (5) bekezdését az 59/2013. (VII. 15.) VM rendelet 8. § i) pontja hatályon kívül helyezte.