

99/2004. (VI. 3.) FVM rendelet

Hatályos: 2014.04.11 -

99/2004. (VI. 3.) FVM rendelet a borok előállításáról

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (a továbbiakban: Btv.) 57. §-a (1) bekezdésének e) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

I. Cím

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

A rendelet tárgya

1–2. §¹

Fogalommeghatározások

3. §²

Magyarország szőlőtermesztési övezetbe sorolása

4. §³

A borászati termékek mintavétele

5–11. §⁴

A minta vizsgálata

12. §⁵

II. Cím

BORÁSZATI TERMÉKEK

I. Fejezet

AZ ASZTALI BOR, TÁJBOR, M.T. MINŐSÉGI BOROK

Az asztali bor, tájbör, m.t. minőségi bor cukortartalma

13. §⁶

Asztali bor

14. §⁷

Tájbor

15–16. §⁸

*Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor
(m.t. minőségi bor)*

17–18. §⁹

Az m.t. minőségi bor visszaminősítése

19. §¹⁰

Az m.t. minőségi bor típusai

20. §¹¹

II. Fejezet

GYÖNGYÖZŐ BOR

21. §¹²

III. Fejezet

SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐ BOR

22. §¹³

IV. Fejezet

HABZÓBOR

23–24. §¹⁴

V. Fejezet

PEZSGŐ

25–26. §¹⁵

VI. Fejezet

TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉGEK

27. §¹⁶ Tokaji borkülönlegességek a tokaji szamorodni, a tokaji másolás, a tokaji fordítás, a tokaji aszú és aszúeszencia és a tokaji eszencia.

Tokaji szamorodni

28. §¹⁷ (1) Cukortartalom szerint a tokaji szamorodni típusai a következők:

- a) *száraz tokaji szamorodni*: 10 g/l cukortartalomig,
b) *édes tokaji szamorodni*: 10 g/l cukortartalom felett.
(2) A tokaji szamorodni érzékszervi jellemzői a következők:
a) *színe*: a világossárgától az aranysárgáig;
b) *tisztasága*: tiszta, de a palackban az érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;
c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző szamorodni és érlelési illat;
d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző szamorodni és érlelési íz és zamat.

Tokaji másolás

- 29. §¹⁸** (1) Cukortartalom szerint a tokaji másolás típusai a következők:
a) *száraz tokaji másolás*: legfeljebb 10 g/l cukortartalomig,
b) *édes tokaji másolás*: 10 g/l cukortartalom felett.
(2) A tokaji másolás érzékszervi jellemzői:
a) *színe*: a világossárgától a borostyánsárgáig,
b) *tisztasága*: tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;
c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző másolás és érlelési illat;
d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző másolás és érlelési íz és zamat.

Tokaji fordítás

- 30. §¹⁹** (1) Cukortartalom szerint a tokaji fordítás típusai a következők:
a) *száraz tokaji fordítás*: legfeljebb 10 g/l cukortartalomig,
b) *édes tokaji fordítás*: 10 g/l cukortartalom felett.
(2) A tokaji fordítás érzékszervi jellemzői a következők:
a) *színe*: a világossárgától az aranysárgáig;
b) *tisztasága*: tiszta, de a palackban érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;
c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző fordítás és érlelési illat;
d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a készítési módra, a tokaji borkülönlegességekre jellemző fordítás és érlelési íz és zamat.

Tokaji aszú és aszúeszencia

- 31. §²⁰** (1) A tokaji aszú puttonyszám szerint lehet:
a) 3 puttonyos, amely legalább 60 g/l természetes cukrot és 25 g/l cukormentes extraktot,

b) 4 puttonyos, amely legalább 90 g/l természetes cukrot és 30 g/l cukormentes extraktot,

c) 5 puttonyos, amely legalább 120 g/l természetes cukrot és 35 g/l cukormentes extraktot,

d) 6 puttonyos, amely legalább 150 g/l természetes cukrot és 40 g/l cukormentes extraktot tartalmaz;

e) a tokaji aszúeszencia a kiemelkedő minőségű, kiválóan alkalmas területről és évszázadokból származó aszúbor, amely legalább 180 g/l természetes cukrot és 45 g/l cukormentes extraktot tartalmaz.

(2) A tokaji aszú érzékszervi jellemzői a következők:

a) *színe*: a sárgától a mély borostyánsárgáig;

b) *tisztasága*: tiszta, a palackban érlelésből származó esetleges finom porszerű kiválás megengedett;

c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző aszú és érlelési illat;

d) *íze zamata*: egészséges, harmonikus, a tokaji borkülönlegességekre jellemző aszú és érlelési íz és zamat.

Tokaji eszencia

32. §²¹ A tokaji eszencia érzékszervi jellemzői a következők:

a) *színe*: a sárgától a mély borostyánsárgáig;

b) *tisztasága*: tiszta vagy természetesen zavaros; a palackban való érlelésből származó finom porszerű kiválás megengedett;

c) *illata*: egészséges, a tokaji borkülönlegességekre jellemző eszenciaillat;

d) *íze, zamata*: egészséges, harmonikus, a tokaji borkülönlegességekre jellemző eszencia íz és zamat.

VII. Fejezet

KÜLÖNLEGES LIKŐRBOR TÍPUSOK

Élesztőhártya alatt érlelt borkülönlegességek

33–34. §²²

III. Cím

SZŐLŐ ÉS BOR EREDETŰ BORÁSZATI TERMÉKEK

I. Fejezet

SZŐLŐ ALAPÚ ITALOK

35. §²³

Alkoholmentesített bor

36. §²⁴

Csökkentett alkoholtartalmú bor

37. §²⁵

Alkoholmentesített borból készült habzó ital

38. §²⁶

Csökkentett alkoholtartalmú borból készült habzó ital

39. §²⁷

II. Fejezet

TOVÁBBI ELŐÁLLÍTÁSI SZABÁLYOK

40. §²⁸

III. Fejezet

DIABETIKUS BORALAPÚ TERMÉKEK

41. §²⁹

IV. Fejezet

SZŐLŐ- ÉS BORALAPÚ ALKOHOLOK ÉS PÁRLATOK

42–43. §³⁰

IV. Cím

ÍZESÍTETT ITALOK

I. Fejezet

ÍZESÍTETT BOR (BORAPERITIF)

44–45. §³¹

II. Fejezet

ÍZESÍTETT BORALAPÚ ITAL

46. §³²

Az ízesített boralapú ital típusai

47. §³³

III. Fejezet

ÍZESÍTETT BORALAPÚ KOKTÉL

48. §³⁴

Az ízesített boralapú koktélok típusai

49. §³⁵

IV. Fejezet

AZ ÍZESÍTETT ITALOKRA VONATKOZÓ EGYÉB ELŐÍRÁSOK

50. §³⁶

Alkalmazható anyagok és eljárások

51. §³⁷

Előállítás

52. §³⁸

V. Cím

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

53. § (1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. §vi CXXI. törvény végrehajtásáról szóló 106/1997. (XII. 19.) FM rendelet 1–11. §-ai és 17–21. §-ai hatályukat veszítik.

(2) E rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

- a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről,
- a Bizottság 1622/2000/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK tanácsi rendelet alkalmazásának egyes szabályainak részletes megállapításáról, és közösségi kódex létesítéséről a borászati eljárásokra és kezelésekre.

(3)³⁹ Jelen rendeletben foglaltak a 2012. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borok esetében alkalmazandók.

1. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

1–6.⁴⁰

7.⁴¹ *A tokaji szamorodni kémiai jellemzői*

- a) Tényleges alkoholtartalom, legalább 12,0% vol.
- b) Cukormentes extrakttartalom, legalább 23,0 g/l
- c) Titrálható savtartalom, legalább 5,5 g/l
- d) Illósav-tartalom, legfeljebb 1,5 g/l
(25 milliekvivalens)

- e) Kénessavtartalom
– összes kénessavtartalom, legfeljebb 400 mg/l
– szabad kénessavtartalom, legfeljebb 60 mg/l
- f) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- g) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 2,0 g/l
- h) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- i) Nátriumtartalom legfeljebb 60 mg/l
- j) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- k) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- l) Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l
- m) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- n) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb 150 mg/l
- o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

8.⁴² *A tokaji másolás kémiai jellemzői*

- a) Tényleges alkoholtartalom 20 °C-on, legalább 9,0% vol.
- b) Összes alkoholtartalom 20 °C-on, legalább 12,0% vol.
- c) Cukormentes extrakttartalom, legalább 23,0 g/l
- d) Titrálható savtartalom, legalább 6,0 g/l
- e) Illósav-tartalom, legfeljebb 1,5 g/l
(25 milliekvivalens)
- f) Kénessavtartalom
– összes kénessavtartalom, legfeljebb 400 mg/l
– szabad, kénessavtartalom legfeljebb 60 mg/l
- g) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- h) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 1,5 g/l
- i) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- j) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- k) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- l) Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l
- m) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- n) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb 150 mg/l
- o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

9.⁴³ *A tokaji fordítás kémiai jellemzői*

- a) Tényleges alkoholtartalom 20 °C-on, legalább 9,0% vol.

- b) Összes alkoholtartalom 20 °C-on, legalább 12,0% vol.
- c) Cukormentes extrakttartalom, legalább 23,0 g/l
- d) Titrálható savtartalom, legalább 6,0 g/l
- e) Illósav-tartalom, legfeljebb 1,5g/l (25 milliekvivalens)
- f) Kénessavtartalom
 - összes kénessavtartalom, legfeljebb 400 mg/l
 - szabad kénessavtartalom, legfeljebb 60 mg/l
- g) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- h) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 1,5 g/l
- i) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- j) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- k) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- l) Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l
- m) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- n) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb 150 mg/l
- o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

10.⁴⁴ A tokaji aszú kémiai jellemzői

- a) Tényleges alkoholtartalom
 - 3–6 puttonyosig, legalább 9,0% vol.
 - aszúszencia esetén, legalább 6,0% vol.
- b) Titrálható savtartalom, legalább 6,0 g/l
- c) Illósav-tartalom, legfeljebb 2,1 g/l
- d) Kénessavtartalom
 - összes kénessavtartalom, legfeljebb 400 mg/l
 - szabad kénessavtartalom, legfeljebb 60 mg/l
- e) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- f) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 2,0 g/l
- g) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- h) Nátriumtartalom legfeljebb 60 mg/l
- i) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- j) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- k) Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l
- l) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- m) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb 150 mg/l
- n) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- o) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

11.⁴⁵ A tokaji eszencia kémiai jellemzői

- a) Tényleges alkoholtartalom 20 °C-on, 1,2–8,0% vol.
- b) Összes természetes cukortartalom, legalább 450 g/l
- c) Cukormentes extrakttartalom, legalább 50 g/l
- d) Titrálható savtartalom, legalább 8,0 g/l
- e) Illósav-tartalom, legfeljebb 2,1 g/l
- f) Kénssavtartalom
 - összes, legfeljebb 400 mg/l
 - szabad, legfeljebb 60 mg/l
- g) Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200 mg/l
- h) Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 1,5 g/l
- i) Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100 mg/l
- j) Vastartalom, legfeljebb 10 mg/l
- k) Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l
- l) Réztartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- m) Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l
- n) Metil-alkohol-tartalom, legfeljebb 150 mg/l
- o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l
- p) Egyéb vegyi szennyeződés az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletben meghatározottaknak megfelelően.

12–14.⁴⁶

2–3. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez⁴⁷

4. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

I–II.⁴⁸

III.

TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉGEK KÉSZÍTÉSE

Az aszúszőlő kezelése

Az aszúszőlő válogatása

A tokaji aszúszem a Tokaj-hegyaljai (Tokaji) borvidék területén termett, ajánlott és engedélyezett szőlőfajták *Botrytis cinerea* (nemes penésszel) hatására nemesen rothadt szőlőbogyói, amelyek külsőleg hamvas csokoládébarna, belsejükben sárgásbarna, barna színűek. Az aszúszemek töppedtek, húsállományuk „Rzsíros”

tapintású, felületük, Botrytis cinerea-val különböző mértékben fedett. Az aszúszemeket szemenkénti válogatással kell szüretelni.

Az aszúszem tárolása

A szemenként válogatott aszúszőlőt a szüret idején külön edényben kell elhelyezni. A tárolás során az aszúszemek tömörítése, enyhe kénezése, hűtése, védőgáz alatt tartása megengedett.

Eszencia kinyerése

Az eszencia az aszúszemek saját súlya által kinyomott sűrű, nagy cukortartalmú nektárja, amelynek egy részét az aszúborok erjedésének végén vagy az érlelés során az aszúborhoz adnak hozzá, más részét pedig tokaji eszencia néven forgalomba hozzák.

Aszúszem keverése musttal vagy borral

1. Aszúkészítés mértékegysége a puttony és a gönci hordó. Az aszúszőlőt (puttonyokban megadott mennyisége, gönci hordóban megadott mennyiségű) musttal, erjedő musttal (murcival) vagy azonos évjáratú borral kell összekeverni. Attól függően, hogy 3, 4, 5 vagy 6 tokaji puttonynyi mennyiségű (egy puttony 36 icce, azaz 27,2 l) aszúszőlőt kevernek össze egy gönci hordónyi (136 liter) musttal vagy borral, aszerint készíthető belőle 3, 4, 5 vagy 6 puttonyos aszú.

2. A puttony és a gönci hordó a mennyiségek kifejezésére szolgál. Az aszúszem és a must mennyiségek kimérése korszerű eszközökkel kerül megvalósításra az alábbiak szerint:

Aszúminőség puttonyszám szerint	Aszúszem mennyisége (kg)	Áztatáshoz használt must vagy bor mennyisége (l)
3 puttonyos aszú	60	100
4 puttonyos aszú	80	100
5 puttonyos aszú	100	100
6 puttonyos aszú	120	100
Aszúeszencia	120 fölött	100

Áztatás, aszúszemek feltárása

Az ép vagy feltárt aszúszemeket 12–48 órán keresztül kell áztatni, valamint időnként a keveréket fel kell kavarni.

Sajtolás

Áztatás után a szín aszúmustot le kell eresztetni és az aszúszemeket ki kell préselni. Az aszúmust préselése különleges eljárás, amely nagyon kíméletes, lassú extrakciót kíván meg.

Aszúmust ülepítése

Az aszúmust ülepítése választható eljárás.

Az aszúbor készítésének további szabályai

Erjesztés

Az erjedés beindulhat önmagától, illetve választható eljárás a fajlesztő hozzáadása és az élesztő szaporodást elősegítő, alkoholos erjedést aktiváló anyagok adagolása, valamint az erjedési hőmérséklet szabályozása a megfelelő erjedési folyamathoz szükséges hőmérséklet biztosítása céljából.

Aszúborok érlelése

Az aszúborokat és az aszúeszenciát legalább három évig, ebből legalább két évig kisméretű (68–500 l) tölgyfahordóban kell érlelni.

Házasítás

Az egyöntetűség és a minőségjavítás érdekében végzett műveletek az V. címben meghatározott mérték szerint végezhetők. Az azonos típusú tokaji borkülönlegességek egymás között házashatók.

Egyéb borkezelési módszerek

Az egyéb borkezelés módszerek a következők:

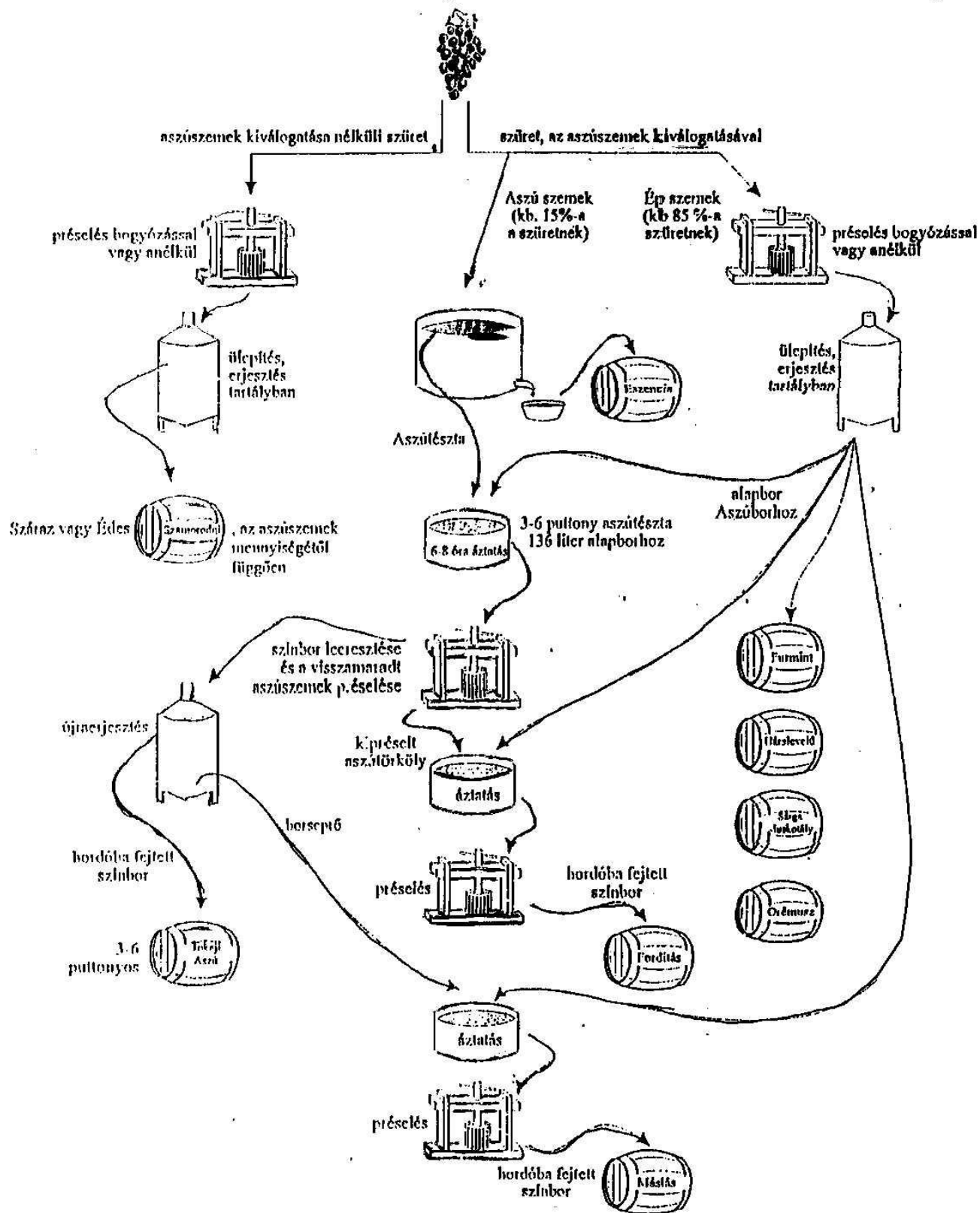
- derítés,
- szűrés,
- hidegkezelés.

*IV.*⁴⁹

5. számú melléklet a 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez⁵⁰

Függelék

Tokaji borkészítés ábrája



¹ Az 1–2. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

² A 3. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³ A 4. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

⁴ Az 5–11. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

⁵ A 12. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

⁶ A 13. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

⁷ A 14. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

⁸ A 15–16. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

⁹ A 17–18. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

¹⁰ A 19. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

¹¹ A 20. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

¹² A 21. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

¹³ A 22. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

¹⁴ A 23–24. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

¹⁵ A 25–26. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

¹⁶ A 27. § alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

¹⁷ A 28. § alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

¹⁸ A 29. § alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

¹⁹ A 29. § alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

²⁰ A 31. § alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

²¹ A 32. § alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

²² A 33–34. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

²³ A 35. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

²⁴ A 36. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

²⁵ A 37. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

²⁶ A 38. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

²⁷ A 39. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

²⁸ A 40. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

²⁹ A 41. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³⁰ A 42–43. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³¹ A 44–45. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³² A 46. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³³ A 47. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³⁴ A 48. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³⁵ A 49. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³⁶ Az 50. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³⁷ Az 51. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³⁸ Az 52. §-t a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

³⁹ Az 53. § (3) bekezdését a 39/2014. (IV. 8.) VM rendelet 1. §-a iktatta be.

⁴⁰ Az 1. számú melléklet 1–6. pontját a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

⁴¹ Az 1. számú melléklet 7. pontjának alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

⁴² Az 1. számú melléklet 8. pontjának alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

⁴³ Az 1. számú melléklet 9. pontjának alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

⁴⁴ Az 1. számú melléklet 10. pontjának alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

⁴⁵ Az 1. számú melléklet 11. pontjának alkalmazására lásd a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 66. §-át.

⁴⁶ Az 1. számú melléklet 12–14. pontját a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

⁴⁷ A 2–3. számú mellékletet a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

[48](#) A 4. számú melléklet I–II. pontját a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

[49](#) A 4. számú melléklet IV. pontját a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

[50](#) Az 5. számú mellékletet a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 62. § e) pontja hatályon kívül helyezte.

Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó Kft.

A Nemzeti Jogszabálytárban elérhető szövegek tekintetében a Közlönykiadó minden jogot fenntart!