

**Dr. Olajos István\***

## **A Tokaji borok termék-leírása**

A konferencia tárgyát képező témák közül a borjog egyik leginkább ideillő szeletét, a bor eredetvédelmet választottam az előadás tárgyául. A bor eredetvédelem, mint terület átmenetet képez a polgári jog iparjogvédelmi rendszerei, és az agrárjog egyik fontos piaca a borpiac szabályozási területei között. Az előadás célja, hogy bemutassam ennek a két szabályozási területnek a fejlődését és egymásra hatását, valamint azt, hogy a szabályozás változásai hogyan hatottak a magyar bor zászlóshajójának számító Tokaji borvidék fejlődésére, és hogyan változtatták meg a nagy borkészítési hagyományokkal rendelkező borvidék borkészítési hagyományait.

Az Európai Borpiaci Rendtartás kezdeti időszakát 3 nagy borminősítési rendszer együttélése határozta meg. Ebben az időben együtt élt a francia a német és az olasz borminősítési rendszer.

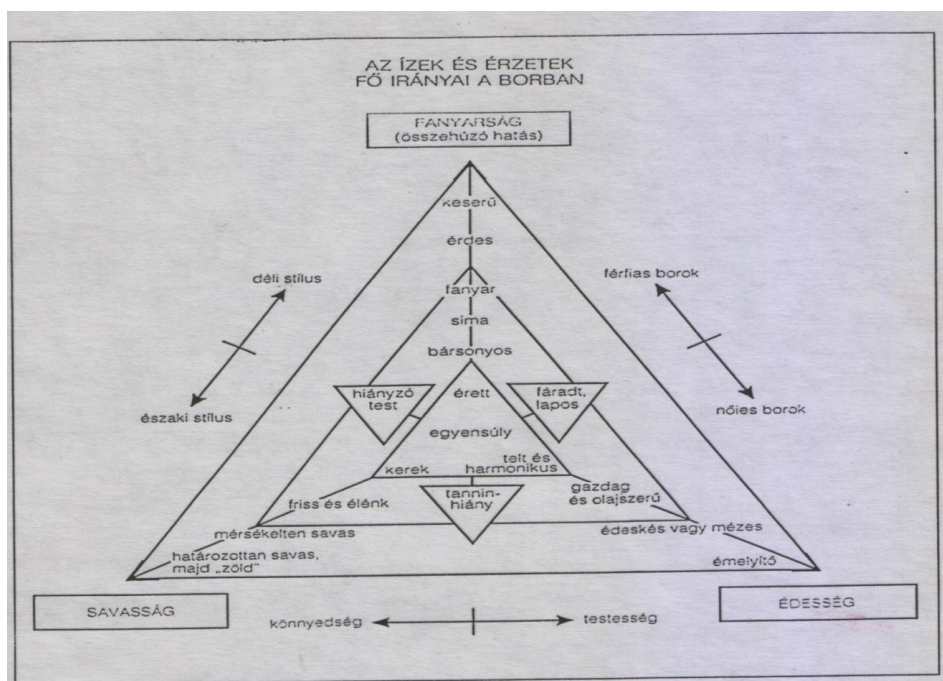
A francia rendszer a termőtalaj az éghajlat és a termesztési technológia valamint az évjárat eszközeivel jellemezhető egységként határozta meg a bor minősítésének főbb összetevőit. Ezt a négyest a „terroir” misztikus a többi állam által nehezen érthető fogalomrendszerével jellemezte. Az éghajlat és a termesztési technológia az ember által befolyásolható tényező, ami megtanulható, míg az évjárat és a termőtalaj adottság amelyet egyedül a természet befolyásolhat. A kiváló minőségű termőhelyek a sok évszázados emberi munka eredményei, és ezeket az ökopont értékekkel jellemezhető termőhelyeket kell a termesztésre alkalmas terület árában megfizetni. A kiváló termőhely ára a francia rendszerben visszaköszön a végtermék árában is, ahol a megfelelő dűlőszektált borok ára között több ezer € is lehet a különbség.

---

\* *Dr. Olajos István, egyetemi docens, Miskolci Egyetem, Állam- és Jogtudományi Kar, Agrár- és Munkajogi Tanszék, Miskolc*

Jelen tanulmány „A felsőoktatás minőségének javítása kiválósági központok fejlesztésére alapozva a Miskolci Egyetem stratégiai kutatási területein” című, TAMOP-4.2.1.B-10/2/KONV-2010-0001 számú projekt keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg. This research was carried out as part of the TAMOP-4.2.1.B-10/2/KONV-2010-0001 project with support by the European Union, co-financed by the European Social Fund.

A német rendszer ezzel ellentétben a bor mérhető tulajdonságaira koncentrált. A bor savai, cukortartalma és tanin, azaz szárazanyag tartalma határozza meg, mennyire áll harmóniában a bor. A harmóniát az határozza meg, hogy a három összetevő közül egyik sem teng túl a másik rovására. Ezt a rendszert alkalmazta nagyon sokáig a magyar borászat is, mely a borminősítés legfontosabb fogalmait is e hármas jellemző meghatározásában jellemezte. A minősítés, és a minősítésre szókincs erősségét a harmóniától való eltérés mértékében változtatták meg.



1. ábra

*Az ízek és érzetek fő irányai a borban: In: dr. Farkas Attila: Borászati alapismeretek (2008. március 1-e) Borkultúra jogi háttere speciálkollégium, Miskolci Egyetem*

Az olasz rendszer e két rendszer összességéként határozta meg. Itt a bor minőségének mértéke a piac. Amit egy adott borért hajlandóak megfizetni, az határozza meg a bor árát. A bor ára pedig szoros összefüggésbe van a bor minőségével. Az olasz rendszer nehezen tűri a bor-

termelés és feldolgozás bármilyen jellegű korlátozását. Leginkább csak az asztali és a minőségi bor kategóriáin belül különböztet.<sup>1</sup>

A közös borpiacon kívül álló magyar borrendtartás szintén asztali és meghatározott termőhelyről származó minőségi bor kategóriák között különböztetett. Az asztali és a minőségi bor kategóriáit a mérhető mennyiségek, és a boron belül fennálló harmónia alapján különítették el. Ezen belül, ha a bor bizonyíthatóan egy termőhely adottságai és borkészítési hagyományokhoz kötődött, akkor azt az asztali bor kategórián belül tájbornak, a meghatározott termőhelyről származó minőségi bor kategórián belül védett eredetű bornak nevezték.<sup>2</sup>

2008-ban az elfogadott új borpiaci rendtartás (478/2008 Tanácsi – Parlamenti rendelet) az eredetvédelem addigi tagállami hatáskörben tartott rendszerét beemelte a borpiaci szabályok közzé. A francia rendszer vált általánossá, mely 3 borkategóriát különböztet meg. A földrajzi jelzés nélküli bort, melynek előállítására nem köthető egy adott területhez, de fajta és évjárat szerint megjelölhető és elkülöníthető (FJN bor). A oltalom alatt álló, földrajzi jelzéssel ellátott bort, amely jellemzően egy földrajzi területhez, éghajlathoz és előállítási hagyományhoz köthető (OFJ bor). A harmadik kategória az oltalom alatt álló, eredet-megjelöléssel ellátott bor, mely egy területhez, éghajlathoz és borkészítési hagyományokhoz köthető. Az ilyen OEM boroknál elvárás, hogy a borkészítési hagyományok olyan természeti és emberi tényezők legyenek, melyek az eredetvédelem megadása előtt is léteztek, és ezen hagyományok folyamatos alkalmazása miatt kapott a legnagyobb arányú védelmet az adott bor. Az új rendszerben az oltalom alatt álló boroknál a legfontosabb elkülönítő jellemző a hagyományok megléte, és a folyamatos az egész bortermelő területre jellemző alkalmazás. A másik jellemző, hogy ezek a borkészítési hagyományok minél szélesebb körben ismertek legyenek.<sup>3</sup> Az elkülönítés fontos kérdése, hogy mekkora területre kell alkalmazni a borkategóriákat. Itt is egy komoly átrendeződést hozott a

---

<sup>1</sup> SZILÁGYI János Ede: A bor termékpálya, mint az egységes közös piacszerkezet eleme In: Csák Csilla (szerk.) Agrárjog: A magyar agrárjog fejlődése az EU keretei között. 496 p. Miskolc: Novotni Alapítvány, 2010. pp. 403-423.

<sup>2</sup> SZILÁGYI János Ede: Eredetvédelmi kérdések a borjogban Miskolc: Novotni Alapítvány, 2009. 398 p. 205-212p (ISBN:978 963 9360 58 7) (a továbbiakban SZILÁGYI 2009)

<sup>3</sup> SZILÁGYI János Ede: Az új borpiaci rendtartás kihívásai In: *PUBLICATIONES UNIVERSITATIS MISKOLCIENSIS SERIES JURIDICA ET POLITICA* 27:(2) pp. 593-612. (2009)

2008-as borpiaci rendtartás. Addig a tagállam alkotott kategóriákat, de közösségi jellegű elismertségben csak a legnagyobb területek, a borvidéki régió és a borvidék kerültek. A boroknál a legfontosabb elkülönítő ismerv a meghatározott termőhely volt. Ez azt jelentette, hogy be kellett határolni azt a területet, amelyen ténylegesen az adott borkészítési technológia mellett termesztették. A magyar szabályozásban megkülönböztettünk borvidéki dűlő, borvidéki település, borvidéki körzet, borvidék és borvidéki régió kategóriákat. Ezek közül természetesen a „dűlőszelektált” boroknak volt a legkomolyabb ára, ahová a település más dűlőjében termelt szőlő bora sem keveredhetett be. A 2008-as borpiaci reform után a meghatározott termőhely kategória eltűnt, de a termőhelyekre történő utalás megmaradhatott.<sup>4</sup>

A termékleírás maga nem más mint a fennálló addig íratlan borkészítési hagyományok írásba foglalása, olyan módon hogy az adott terület borainak megadja azokat az elkülöníthető ismerveket, melyek alapján egy új szőlőterületet az adott borvidéken vásárló, megismerve ezeket, maga is tud olyan borokat előállítani, melyek alkalmasak lesznek az oltalom alatt álló eredetvédett bor kategóriájának a használatára is. A termékleírások elkészítésével az Unió minden borvidéke már meglévő rendszereinek a kategorizálására vállalkozott.<sup>5</sup> A feladat, melyet a borvidékek termelői megkaptak, a 2008-ban fennálló rendszernek a rekonstruálása volt. Ez azt jelentette, ha valamit szerettek volna változtatni a hegyközségi rendtartásokban<sup>6</sup>, illetve a védett eredetű borok rendtartásaiban már rögzített, és nyomon követhető feltételeken, akkor az első nyilvántartásba-vételkor ezeket nem tehették meg. Ennek a szabályozásnak feltételezhetően az volt az oka, hogy a jogi védelem egyik fontos része a meglévő hagyományok védelme. Milyen hagyomány az, amely annyi időt sem bír ki, hogy az EU Bacchusba, az uniós termékleírások jegyzékébe bekerüljön?

A termékleírások a maguk komplex rendszerével új elemet jelentettek meg az eredet-megjelölésben, mint kollektív jogi védelmet megtestesítő minőségnek. Jellemezni kell a földrajzi környezetet, a természe-

---

<sup>4</sup> SZILÁGYI 2009 op. cit.

<sup>5</sup> SZILÁGYI János Ede: Észrevételek a borok földrajzi árujelzőinek joggyakorlatához In: Barzó Tímea, Juhász Ágnes, Leszkoven László, Pusztahelyi Réka (szerk.) *Ünnepi tanulmányok Bíró György professzor 60. születésnapjára*. Miskolc: Novotni Alapítvány a Magánjog Fejlesztéséért, 2015. pp. 549-562. a továbbiakban SZILÁGYI 2015

<sup>6</sup> SZILÁGYI János Ede A hegyközségek funkciói a borászati szakigazgatásban In: *GAZDASÁG ÉS JOG* 16:(5) pp. 12-18. (2008)

ti és emberi tényezőket, melyek szerepet játszanak a bor előállításában, és ezek kapcsolatát, bizonyítani kell, hogy a meglévő kapcsolat a védetté nyilvántartás előtt is létezett. A bizonyítás elemei lehetnek a gazdaságtörténet és a kultúrtörténet meglévő emlékei, és a hírnév, amit a történeti múltban az adott tájék borai megtestesítenek. A leírás azt a kategóriát és különleges minőséget adja, mely az adott, eredetvédett borokat megkülönbözteti a földrajzi jelzéssel ellátott boroktól.

Melyek ezek a specialitások a Tokaji boroknál? A földrajzi elhelyezkedés, amely a Zemplén hegység déli lejtői, és a Bodrog valamint a Tisza folyó által keltett mikrokörnyezetként jellemezhető. Az éghajlati viszonyok, amelyek a viszonylag csapadékos tavasszal, a száraz nyárral, a Tisza és a Bodrog párolgásából eredő, sűrű és szinte átláthatatlan őszi ködökkel, az őszi eleji csapadékkal, az október végéig, november elejéig kitolódó magas nappali középhőmérséklettel jellemezhető. A talajadottságok, mely egyszerre jellemezhető a vulkanikus, a löszös és az öntéstalajok egymásba olvadásával. A bor készítéséhez nélkülözhetetlen, különböző hőmérsékletű, és sajátos penészflórakkal jellemezhető érlelő és tároló pincék sorozatával.

A leírás másik összetevője a jogilag, a mindenkori bortörvényben szabályozott borkészítési hagyományok. Itt található a jogilag legpontosabban körülírt termőhely. Már az 1908.évi XLVII. tc. a borhamisításnak, és a hamisított bor forgalomba hozatalának tilalmáról szóló törvény 15§-a felsorolja azokat a településeket, amelyekben tokaji bort lehet előállítani. A borvidéken belül is tokaji névvel csak a hegyi szőlőben termelt bort lehetett illetni. A tokaji borfajták közül a „tokaji”, „tokaji bor”, „tokaji aszú”, „hegyaljai”, „szamorodni”, „másolás” kategóriákat nevesíti (11. §). A tokaji borok házasítás után csak akkor őrizték meg tokaji jellegüket, ha a borvidékről származó település hegyi szőlőjéből készült borával házasították őket. E legelső bortörvényünkben megjelenő borkülönlegességek az „aszú”, a „szamorodni”, a „másolás” kategóriák. Ezt egészíti ki az 1924. évi IX. törvénycikk a bor előállításának, kezelésének és forgalmának szabályozásáról és a borhamisítás tilalmazásáról kiegészíti a „fordítás” kategóriájával. ( 23§) majd az 1936.évi V. tc. az „essentia” fogalmával. Ezeket a borkülönlegességeket, a mai napig tartalmazza a termékleírás.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> SZILÁGYI János Ede: Az európai integrációt megelőző magyar borjog története In. *PUBLICATIONES UNIVERSITATIS MISKOLCIENSIS SERIES JURIDICA ET POLITICA* 26:(1) pp. 197-225. (2008) SZILÁGYI János Ede: Protection of Origin and

A borkészítési hagyományok másik összetevője a hordós érlelés. A borkülönlegességek előállításának hagyományos módja, a Zempléni hegység kocsánytalan tölgyfáinak felhasználása a 136 liter maximális űrtartalmú ún. gönci hordókhöz, melyekben minimálisan egyéves időtartamban kell a borkülönlegességeket palackozás előtt érlelni. A hordós érlelés már nem előírás az alapboroknál.<sup>8</sup>

A borkészítési hagyományok meglévő rendszerét az Európai Gazdasági Közösség is elfogadta, majd saját borjogának részével tette. Ez leginkább 607/2009 EK Tanácsi - Parlamenti rendelet 40 Cikke és XII. melléklete mutatja, mely a bor fogalmának meghatározásakor a 9 térfogatszázalék minimális alkoholtartalmat írja elő. Ez alól kivétel a tokaji esszencia, mely az aszúszemek egymásra rakásából származó minimális nyomás hatására préselődik ki, és a cukortartalma közelít a 100%-hoz. Ezt az anyagot az 1993-ban megkötött magyar-EGK bormegállapodás óta, bár az alkoholtartalma nem haladja meg az 1%-ot borként ismeri el, és teszi saját borjogának részévé. A másik, ilyen jellegű kivétel, a borkészítés általános szabályainak alkalmazása alól, a tokaji másolás és fordítás készítése. A főszabály tiltja a bor melléktermékek (borseprű, szőlőtörköly) felhasználását bor előállítására. Ez alól nevesített kivétel a tokaji másolás, melyhez az aszú seprőjét, és a fordítás, melyre az egyszer már aszúkészítésre felhasznált és kipréselt aszútésztát fel lehet használni úgy, hogy az aszúból visszamaradt cukor és szárazanyag újbor hozzáadásával a melléktermékekből kinyerhető.<sup>9</sup>

A borkészítési technológia további eleme, a hordós érlelést követően a 0,7 literes vagy 0,5 literes tokaji palackba történő palackozás, melyet minden borkülönlegesség esetében további, minimálisan egy év palackos, szintén érlelő pincékben történő érlelés követi.

A tokaji termékleírás egyik legfontosabb, és a hagyományokkal szakító változása az aszúkészítés hagyományainak eltörlése. A bevett hagyományok alapján a külön szüretelték az aszúszemeket és a alapbort.

---

Wine Law: Eredetvédelem és borjog In: *AGRÁR- ÉS KÖRNYEZETJOG* 3:(6) pp. 62-89. (2008)

<sup>8</sup> BUKODI Blanka: A Tokaji házirendje In: Bukodi Blanka: A bor, mint szellemi alkotás, különös tekintettel a Tokaji szabályozására TDK dolgozat Miskolc 2015. 31-36.p. (37.p) ( a továbbiakban BUKODI 2015)

<sup>9</sup> SZILÁGYI János Ede :A bor közös piacszerzetének kialakulása és fejlődése, valamint a magyar integráció In: *STUDIA IURISPRUDENTIAE DOCTORANDORUM MISKOLCIENSIVM-MISKOLCI DOKTORANDUSZOK JOGTUDOMÁNYI TANULMÁNYAI* 9: pp. 447-466. (2008)

Azonos évjáratú, még forrásban lévő borba, vagy mustba asztatták az aszúszemeket, majd a cukor és ásványi anyag tartalom kinyerése után, ebből a sokkal nagyobb cukorfokú oldat újraerjedését követően hordós és palackos érlelés után hozhatták forgalomba az aszút. A tokaji aszú minőségét a benne oldott aszúszem mennyisége határozta meg. Az első osztályú aszúszemből 20 kg fért egy puttonyba. Így a 3 puttonyos aszú 60, a 4 puttonyos 80 az 5 puttonyos 100 és a 6 puttonyos aszú 120 kg aszúszem 136 liter borban történő ásztatásával jött létre. A legkomolyabb változás, hogy a 2013-as borpiaci évtől csak a 100 kg aszúszem ásztatásával létrehozott termékek kaphatják meg az aszú elnevezést. Az aszúeszencia, mely a 6 puttonyos feletti kategória elnevezése volt, szintén megszűnik. Ez a rendelkezés az aszútermékek eddigi széles választékának a megszűnéséhez, valamint aszú árának jelentős növekedéséhez vezet.<sup>10</sup>

A változás hatására a piac egyszerűsödik, de a tokaji termékeknel továbbra is jelentős eltérést jelent az évjárat befolyásoló tényezője.

Az egyre nagyobb védelmet jelentő, tokaji elnevezést elit termékeket gyártó pincészetek nem tartják kellő reklámnak, ezért termékeiket sokszor saját védjegyeket tartalmazó címkékkel ellátva, és védjegyzett/palackban hozzák forgalomba.<sup>11</sup>

A tokaji hírnevének megőrzését szolgáló intézmény a Tokaji Borminősítő Bizottság, mely vakon történő kóstolással ki tudja zárni az analitikailag ugyan megfelelő, de ízlelésre nem tokaji jellegű bortételeket a forgalomba hozható borok közül.

A jogvédelem ellen ható körülmények, hogy a tokaji települések hegyközségei nem egyenlő mértékben veszik igénybe a hegyközségi rendtartás adta lehetőségeket a szőlőtermesztés és a szüret szabályozására, és sok esetben nem kellően szigorú szankciót alkalmaznak a minőségi előírások ellen vétő hegyközségi tagokkal szemben.

---

<sup>10</sup> Lásd: BUKODI 2015 op. cit. 32.p.

<sup>11</sup> HORNYÁK Zsófia, OLAJOS István, SZILÁGYI János Ede: A helyi termékek marketingjében szereppel bíró termékjelölések jogi szabályozása: Legislation of product labelling in connection with marketing of local products In: Veresné Somosi Mariann, Lipták Katalin (szerk.), „Mérleg és Kihívások” IX. Nemzetközi Tudományos Konferencia = „Balance and Challenges” IX. International Scientific Conference: A Gazdaságtudományi Kar megalapításának 25. évfordulója alkalmából: Konferencia Kiadvány = Proceedings. 948 p. Konferencia helye, ideje: Miskolc-Lillafüred, Magyarország, 2015.10.15-2015.10.16. Miskolc: Miskolci Egyetem Gazdaságtudományi Kar, 2015. pp. 1-12.

A másik, szintén a minőségi termék előállítás ellen ható tény a borvidéken, hogy a borászati felügyelőként dolgozók saját maguk is tulajdonosai kis –és közepes pincészeteknek, és nagyon sok esetben a konkurencia leküzdésének eszközéül használják a hivatali pozícióikat. Ez a tény nem segít a termékleírásban rögzített szabályok betartásában, és csökkenti a hegyközségi és az élelmiszerlánc-felügyeleti szervek tekintélyét.

A termékleírásban bekövetkezett változás mindig nehezíti a tokaji termelők védelmében dolgozó szervezetek eredményességét.<sup>12</sup> Nem mehetünk el azonban olyan tények mellett, mely indukálja a termékleírás megváltoztatásának igényét. Egyrészt, a termőterületek védelmében a dülők termékleírásban rögzített leírását ki kellene egészíteni azzal, hogy nem csak a szőlőművelési ágban nyilvántartott, de a borszőlő termőhelyi kataszterében szereplő, de a zártkerti művelés alól kivont területeken is lehet tokaji borszőlőt előállítani.<sup>13</sup> Másrészt, törekedni kell arra, hogy a telepítési jogok 2015 év végével történő megszüntetésével felszabaduló 60 hektáros éves telepítésekre úgy kerüljön sor, hogy az együtt járjon a szőlő művelésre alkalmas, de még művelés aló nem vont területek számának bővítésével.

---

<sup>12</sup> Lásd: SZILÁGYI 2015 op. cit 561.p

<sup>13</sup> A zártkerti szőlőterületek kivonásáról lásd: OLAJOS István: Szakértői vélemény, amely készült a zártkerti szőlőtulajdonosok területük művelési ágból történő kivonásának jogkövetkezményei témakörében POL-Tan Bt Miskolc. 2016 felhasználó: Miskolc és környéke Hegyközség