

**Tokaji Szőlő- és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Központ**  
**Nonprofit Kft.**  
**Szolgáltatási Katalógus**  
**BORÁSZATI ÜZEMEK - 2025**  
(Érvényes: 2025. március 10- tól)

Az üzemek szolgáltatásainak igénybevételi folyamata:

A szolgáltatásokra minden esetben regisztráció szükséges, amely az ügyfél alapadatait tartalmazó ügyfél regisztrációs lapból és a szolgáltatásra vonatkozó szolgáltatás regisztrációs lapból áll.

Csak hiánytalanul kitöltött ügyfél regisztrációs lap alapján és a szükséges mellékletek megléte esetén tudunk regisztrációt befogadni.

A regisztráció dátumának a hiánytalanul kitöltött regisztrációs lapok beérkezése számít.

Kérjük a regisztrációs lapok minél pontosabb és egyértelműbb kitöltését.

- a regisztráció beküldhető:
  - o email: [info@landmarktokaj.hu](mailto:info@landmarktokaj.hu)
  - o postai úton: 3917 Bodrogkisfalud, hrsz: 135/15
  - o személyesen: Bodrogkisfalud, Községi Gazdabolt
- az üzem a regisztrált szolgáltatásra árajánlatot és szerződést készít, melyet az ügyfél regisztráció során megadott email címére továbbít
- a szolgáltatás kizárólag az ügyfél által elfogadott és cégszerűen aláírt ajánlat és egyedi szerződés esetén kezdhető el (erjesztést tartalmazó szolgáltatás esetén a kitöltött technológiai adatlap rendelkezésre állása is kötelező.)

**A szolgáltatás nyújtást a kért szolgáltatás teljesíthetősége, valamint az ügyfél fizetési fegyelme, a már meglévő ügyfélkapcsolat minősége és jellege határozza meg. A beküldött regisztráció nem jelent szerződéskötési kötelezettséget.**

Tartós tartálykapacitás lekötéssel járó szolgáltatások:

**Előregisztráció: az előregisztrációs szolgáltatás regisztráció 2025. július 18-ig küldhető be.**

A beérkezett előregisztráció feldolgozását követően 2025. július 31-ig mindenki visszaigazolást kap a foglalásba tett tartálykapacitásról.

A 2025. július 18-ét követően beérkezett regisztrációkat érkezési sorrendben igazoljuk vissza 2025 augusztus 1-től.

A tartálykapacitás lekötéssel járó szolgáltatásokra történő, kapacitáson felüli jegyzés esetén társaságunk a „kártyaleosztás elve” szerint osztja el a rendelkezésre álló kapacitásokat.

Az előregisztrációs időszakot követően társaságunk érkezési sorrendben, a meglévő kapacitás mértékéig fogadja be a regisztrációkat.

Keretszerződések kiküldése:	2025. augusztus 4-8.
Keretszerződések aláírása:	2025. augusztus 4-15.
(személyes központi tájékoztatás a szüreti rendről)	
Szolgáltatási tartalom egyeztetése:	2025. augusztus 4-15.
(személyes egyéni egyeztetés az elvárt technológiáról)	
Eseti szerződések kötése:	2025. augusztus 4-től

Az üzemekben kizárólag megkötött szerződések és leegyeztetett technológia adatlapok megléte esetén fogadunk be terméket.

A leszerződött tartálykapacitás lemondása esetén kapacitás lemondási díj kerül felszámításra.

**Az üzemek adatai:**

Hercegekút	Cím:	3958 Hercegekút, hrsz: 034/8
	Üzemengedély száma:	10150922
	Egyszerűsített adóraktári engedély száma:	HU 02257404002
	Palackozó azonosító kód:	H-0759
Tállya	Cím:	3907 Tállya, hrsz: 687/2
	Üzemengedély száma:	10155631
	Egyszerűsített adóraktári engedély száma:	HU 02257404004
	Palackozó azonosító kód:	H-0803
Bodrogkisfalud	Cím:	3917 Bodrogkisfalud, hrsz: 135/15
	Üzemengedély száma:	10154803
	Egyszerűsített adóraktári engedély száma:	HU 02257404003
	Palackozó azonosító kód:	H-0791
	Adóraktári engedély száma:	HU0225574001005

Mindhárom üzem bio vagy átállási borászati termékek feldolgozására tanúsított alvállalkozói minősítéssel rendelkezik.

**A kapacitás lekötés függvényében Társaságunk jogosult a regisztrálttól eltérő üzemben átirányítani a szüreti tételeket.**

## IGÉNYBE VEHETŐ SZOLGÁLTATÁSOK DÍJTÉTELEI

### Borvidéken belüli termelők estén

Szolgáltatás	Díj alap	Minimum díj alap	Nettó díj / Ft	Minimum nettó díj / Ft
Préselés	Beszállított szőlő kg	préselések száma	19	50 000
Préselés Aszú		préselések száma	-	55 000
Must ülepítés	Ülepítendő must liter	tételszám	16	40 000
Mustalj szűrés	Szűrendő must liter	tételszám	75	40 000
Erjesztés	liter		122	
Egyszer fejtett lédig bor készítés	liter		178	
Egyszer fejtett aszú bor készítés	liter		600	
Derítés	liter		26	28 000
Szűrés	liter		31	32 000
Hidegkezelés	liter		29	45 000
Must készítés (0,75 l-es csavarzár)	palack ( 0,75 l)	tételszám	179	90 000
Must készítés (3 l-es BIB)	BIB (3 liter)	tételszám	490	90 000
Palackozás (Palackozott must ) csavarzár	palack ( 0,75 l)	tételszám	108	55 000
Palackozás (BiB must ) - 3 literes	BIB (3 liter)	tételszám	215	50 000
Palackozás (csendes bor)	palack ( 0,375 l - 0,75 l)	tételszám	69	70 000
Palackozás (csendes bor) - TOKAJ-HUNGARY VÉDJEGYES PALACK	palack ( 0,75 l)	tételszám	64	65 000
Palackozás (csendes bor) - Mobil palackozó kihelyezés	palack ( 0,375 l - 0,75 l )	tételszám	64	300 000
Palackozás (gyöngyöző-habzó bor) csavarzár	palack	tételszám	74	80 000
Palackozás (gyöngyöző-habzó bor) dugó+kosár	palack	tételszám	87	90 000
Palackozás (pezsgősítés)	palack ( 0,75 l)	tételszám	175	100 000
Palackos erjesztés	palack ( 0,75 l)	tételszám	27	-
Lerázás	palack ( 0,75 l)	tételszám	31	32 000
Degorzsalás	palack ( 0,75 l)	tételszám	117	60 000
Palackozás (pezsgősítés)	palack ( 1,5 l)	tételszám	393	90 000
Palackos erjesztés	palack ( 1,5 l)	tételszám	59	-
Lerázás	palack ( 1,5 l)	tételszám	68	36 000
Degorzsalás	palack ( 1,5 l)	tételszám	266	60 000
Lédig bor tárolása	liter/hét	tételszám	3	
Lédig bor túltárolása	liter/hét		10	
Kapszulázás töltéssel egy menetben	palack	tételszám	19	30 000
Címkézés, csomagolás (dugó,csavarzár)	palack	tételszám	42	25 000
Címkézés, csomagolás (pezsgős dugó)	palack	tételszám	75	40 000
Palackozott bor, pezsgő tárolása	konténer/hó		3 980	
Tárolási díj (anyagok, árúk )	raklap/hét		3 980	
Kitárolási díj	alkalom		2 000	
Kapacitás lemondási díj	liter		42	
Adminisztrációs díj	származási bizonyítvány		30 000	
Kihasználtsági felár	liter		42	
Palack fektetési díj	palack		7	6 000
Raklapozás	raklap		3 000	

## IGÉNYBE VEHETŐ SZOLGÁLTATÁSOK DÍJTÉTELEI

### Borvidéken kívüli termék esetén

Borvidéken kívüli termék esetén	Díj alap	Minimum díj alap	Nettó díj / Ft	Minimum nettó díj / Ft
Egyszer fejtett lédig bor készítés	liter		196	180 000
Hidegkezelés	liter		32	40 000
Palackozás (pezsgősítés)	palack ( 0,75 l)	tételszám	193	200 000
Palackos erjesztés	palack ( 0,75 l)	tételszám	30	-
Lerázás	palack	tételszám	35	35 000
Degorzsalás	palack	tételszám	129	67 000
Címkézés, csomagolás (pezsgős dugó)	palack	tételszám	82	45 000
Palackozott bor, pezsgő tárolása	konténer/hó		4 100	
Kapacitás lemondási díj	liter		45	
Kihasználsági felár	liter		42	
Adminisztrációs díj	származási bizonyítvány		40 000	

**A díjszámításnál önálló tételnek csak az azonos napon, vagy egymást követő napokon ugyanazon tételre végzett azonos tartalmú szolgáltatások minősülnek. Egy azonos tétel több időszakban történő palackozása, címkézése, leforgatása, degorzsalása esetén a minimum tételdíjakat el nem érő díjak esetén a minimum díjak kerülnek felszámításra. Önálló szolgáltatásnak minősül különösen az adott tétel több típusú palackba történő vagy eltérő záróelemmel (más típusú dugó, vagy más típusú csavarzár) töltése, egy adott tétel más-más likőrözéssel történő degorzsalása.**

## **A SZOLGÁLTATÁSOK TARTALMA, FŐBB JELLEMZŐI**

### **PRÉSELÉS / ASZÚ PRÉSELÉS**

Az üzem lisztharmattal, peronoszpórával fertőzött vagy ecetes, vagy fekete rothadással érintett szőlőt, aszúszemet nem dolgoz fel!

A szőlőnek, aszúszemnek meg kell felelnie a TOKAJ OEM, minőségi kategóriának, a szüreti bejegyzési kérelmen feltüntetett eredetazonosságnak 100 %-ban és a fajtatisztaságnak.

A szolgáltatás megkezdésének feltétele a terület igazolás helyszíni leadása, a leadott igazolásra az üzem bevezeti a mennyiségi és minőségi adatokat, fénymásolatot készít a kitöltött igazolásról, az eredeti igazolás visszaadásra kerül a termelő részére. A termelő 8 napon belül köteles a területi igazoláson feltüntetett mennyiségű és minőségű szőlő származási bizonyítványát leadni az üzem részére. **8 napon túl történő leadás esetén az üzem adminisztrációs díjat számít fel származási bizonyítványonként.**

Az üzem csak az illetékes hegybíró által átvett aszúszem feldolgozását vállalja. (hegybírói jegyzőkönyv feltétel). Az üzemekben a feldolgozni szánt aszúszemeket és alapbort a feldolgozás előtt leg hamarabb 2 nappal van módunk befogadni.

Az üzem kizárólag műanyag ládában (0,6\*0,4\*0,22m) vagy műanyag konténerben (1,0\*1,2\*0,76m) fogad szőlőt, amelyet az adott üzem biztosít a termelő számára tisztított és fertőtlenített higiéniai állapotban.

A szőlő, aszúszem beszállítás minden esetben a termelő feladata, költsége. A termelő köteles kártérítést fizetni a sérült vagy hiányzó szüretelő edényzet után, amellyel nem tud elszámolni.

Az üzem a szőlő, aszúszem minőségének és állapotának megfelelő feldolgozási módot javasol (egészfűrtös vagy zúzott bogozott, préselés, áztatás, présprogram, stb)

A préselési díj tartalmazza:

- szüretelő edény biztosítást és használatot követő mosási lehetőség biztosítását
- mennyiségi mérést (szőlő és mustnyeredék)
- cukor, sav és Ph meghatározást
- zúzás-bogyózást
- a cefre és must alapkénezését
- alap pektinbontó enzim használatát
- a törköly átvételét és kezelését
- aszú alapbor befejtését a présbe

A préselési díj nem tartalmazza:

- speciális cefre és mustkezelési anyagok árát (pl. szárazjég)
- az ajánlott feldolgozási módtól eltérő kezelés többlet idő és anyagköltségét
- a három órát meghaladó áztatás költségét
- esszencia levételét
- az aszútésztára újabb alapbor fejtését (ez újabb aszúpréselésnek minősül)

Ünnepnapi és vasárnapi préselés esetén az üzem 50 % mértékű felárat alkalmaz.

Kisladás szüret esetén az ügyfél 50 q-ként 1 fő fizikai munkaezrt köteles biztosítani a préstöltéshez és a ládamosáshoz.

Az üzem must és bor célú must préselés esetén maximum két mustfrakció (színmust és présmust) elkülönítését végzi.

Tovább feldolgozásra nem maradó must esetében a mustot 24 órán belül el kell szállítani az üzemből.

Tovább feldolgozásra maradó szőlő esetében minden esetben a tervezett szüretet megelőző 7 napon belüli próbaszüret javasolt.

Minimális préselési mennyiség 300 kg. A fizetendő préselési díj a minimál díj és a kg-ként számított díj közül a magasabb összeg.

Több termelő egy présben történő feldolgozása (termelői döntés alapján) esetén a termelőnkénti préselési díj és a mustnyeredék számítása a leadott szőlő arányában történik.

Az ügyfél által használandó cefrekezelési segédanyag kizárólag ép, bontatlan csomagolásban hozható be az üzembe, csatolva a termék származását, a felhasználhatóságát igazoló dokumentumokat (biztonságtechnikai adatlapokat és termékspecifikációkat) Nem áll módunkban olyan szert felhasználni, amely tiltott borkezelési eljárás része vagy az adott segédanyag minőségmegőrzési ideje lejárt, vagy magyar nyelvű felirat nélküli vagy sérült a csomagolása.

## MUST ÜLEPÍTÉS

Kizárólag az üzemben préselt must ülepítése.

A must ülepítés díja tartalmazza:

- a must alapkénezését
- az üzem által javasolt ülepítő segédanyagot

A must ülepítés díja nem tartalmazza:

- speciális ülepítő anyagok árát
- az ajánlott ülepítési módtól eltérő kezelés többlet idő és anyagköltségét

Az üzem lehetőséget biztosít a mustalj üzem részére történő értékesítésre, kizárólag Tokaj OEM termékkategóriában.

**Amennyiben a mustaljat az üzem nem vásárolja meg a termelőtől, a termelőnek legkésőbb az ülepítést követő napon kötelezően el kell szállítania az üzemből.**

A must ülepítés minimum +5 C°-on, maximum 72 órás időtartamban történik.

Tovább feldolgozásra nem maradó must esetében a mustot 24 órán belül el kell szállítani az üzemből.

Az ügyfél által használandó ülepítési segédanyag kizárólag ép, bontatlan csomagolásban hozható be az üzembe, csatolva a termék származását és felhasználhatóságát igazoló dokumentumokat (biztonságtechnikai adatlapokat és termékspecifikációkat) Nem áll

módunkban olyan szert felhasználni, amely tiltott borkezelési eljárás része vagy az adott segédanyag minőségmegőrzési ideje lejárt, vagy magyar nyelvű felirat nélküli vagy sérült a csomagolása.

### **MUSTALJ SZŰRÉS (vákumdotszűrő)**

A mustalj szűrés díja tartalmazza:

- az üzem által javasolt szűrő anyagot

A mustalj szűrés díja nem tartalmazza:

- az ajánlott szűrési módtól eltérő kezelés többlet idő és anyagköltségét

A szűrt mustot 24 órán belül el kell szállítani az üzemből.

### **PALACKOZÁS (PALACKOZOTT MUST 0,75 liter)**

Ülepített, szűrt, alapkénezzett, must pasztörizálása és töltése 0,75 literes, csavarzárás üvegpalackba.

Minimum palackszám termelőnként: 500 db

Az üzem szüretenként 3-5 töltési napot jelöl ki a termelőkkel egyeztetve. Ezen napokhoz igazítva kell a szüreti időpontot meghatározni. Az egy napon beszállított szőlő egy tételként kerül feldolgozásra, a késztermék a beszállított szőlő arányában kerül kiadásra.

A must palackozás díja tartalmazza:

- a must melegsterilen történő palackozását

A palackozott must készítés díja nem tartalmazza:

az ajánlottól eltérő préseles, mustkezelés, töltés többletmunka és anyag díját

- a töltésnél felhasznált palack és csavarzár anyagköltségét

A lepalackozott must opálössága, minimális üledék megjelenése, hosszabb ideig tartó tárolása esetén természetes és megengedett. Bővebbel lásd: [www.landmarktokaj.hu](http://www.landmarktokaj.hu) – „Must termékspecifikációs lap”

### **PALACKOZÁS (PALACKOZOTT MUST 3 liter BIB)**

Ülepített, szűrt, alapkénezzett, must pasztörizálása és töltése 3 literes Bag in Box zsákba

Minimum tételszám termelőnként: 100 db

Az üzem szüretenként 3-5 töltési napot jelöl ki a termelőkkel egyeztetve. Ezen napokhoz igazítva kell a szüreti időpontot meghatározni. Az egy napon beszállított szőlő egy tételként kerül feldolgozásra, a késztermék a beszállított szőlő arányában kerül kiadásra.

A must palackozás díja tartalmazza:

- a must melegsterilen történő palackozását

A must készítés díja nem tartalmazza:

- az ajánlottól eltérő préseles, mustkezelés, töltés többletmunka és anyag díját
- a töltésnél felhasznált bag in box anyagköltségét
- a töltött bag in box zsák dobozba helyezését.

A lepalackozott must opálössága, minimális üledék megjelenése, hosszabb ideig tartó tárolása esetén természetes és megengedett. Bővebbel lásd: [www.landmarktokaj.hu](http://www.landmarktokaj.hu) – „Must termékspecifikációs lap”

### **EGYSZER FEJTETT LÉDIG BOR KÉSZÍTÉSE / ASZÚBOR KÉSZÍTÉSE**

Az üzem kizárólag az üzemből feldolgozott szőlőből vállal borkészítést, mustot borkészítési célra nem fogad be.

A szolgáltatás tartalmazza a préseles és a mustülepítési szolgáltatást, valamint az erjesztést és az erjesztést követő első fejtést. *Nem tartalmazza a mustalj szűrését.*

A szőlő minősége és állapota alapján az üzem javaslatot tesz a készíthető bortípusokra, édességi kategóriára.

A kiválasztott bortípushoz technológiai javaslatot tesz, ami tartalmazza a préselés, ülepítés és erjesztés rendjét, az alkalmazandó élesztőt, valamint a felhasznált segédanyagokat.

A termelő saját költségére kérheti az alkalmazandó élesztő (kizárólag bontatlan, megbízható forrásból származó, eredeti csomagolású és terméklappal ellátott élesztő) módosítását.

Az ügyfél által használandó erjesztési segédanyag kizárólag ép, bontatlan csomagolásban hozható be az üzembe, csatolva a termék származását és felhasználhatóságát igazoló dokumentumokat (biztonságtechnikai adatlapokat és termékspecifikációkat) Nem áll módunkban olyan szert felhasználni, amely tiltott borkezelési eljárás része vagy az adott segédanyag minőségmegőrzési ideje lejárt, vagy magyar nyelvű felirat nélküli vagy sérült a csomagolása.

Az egyszer fejtett lédig bor készítés díja tartalmazza:

- az ajánlott technológia szerinti munka és anyag díjat
- a szüretet követő év április 30-ig történő tárolási díjat
- egyszeri kitárolási díjat

Az egyszer fejtett lédig bor készítés díja nem tartalmazza:

- az ajánlottól eltérő kezelés anyag és munkadíját
- a többszöri kitárolás díját
- a szüretet követő év május 1-től felszámítandó tárolási díjat

Aszúbor készítése szolgáltatás esetén az üzemben **erjedésben lévő alapbor** felhasználásával történik az aszúszemek préselése.

Aszúbor készítése szolgáltatás díja tartalmazza:

- aszúszemek és alapbor présbe juttatását
- az aszútésztára történő újabb alapbor fejtését
- maximum 3 órán keresztül tartó áztatást (préselésenként)
- a kipréselt nyers aszúbor erjesztését
- a szüretet követő év április 30-ig történő tárolási díjat
- egyszeri kitárolási díjat

Az aszúbor készítés díja nem tartalmazza:

- az ajánlottól eltérő kezelés anyag és munkadíját
- a többszöri kitárolás díját
- a szüretet követő év május 1-től felszámítandó tárolási díjat

Az üzem az egyszer fejtett bort maximum 12°C hőmérsékleten tárolja.

Az üzem az egyszer fejtett bor szabad kénessav szintjét 20 mg/l érték felett tartja, kezdetben heti, majd 1 hónapot követően havi ellenőrzés mellett.

Az üzem az egyszer fejtett lédig bor, aszúbor nem teljes tartályban történő tárolása esetén a szüretet követő év március 31-ig, teljes tartály esetén április 30-ig vállal minőségi garanciát.

Az elkészített bort a termelőnek legkésőbb a szüretet követő év április 30-ig el kell szállítani az üzemből.

Tétel nagyságok (egészséges szőlő, 70 %-os lékihozatal és átlagos ülepítési és erjesztési veszteségek esetén) (a táblázat nem használható az aszúkészítés esetében):

Tartály (hl)	Szőlő (q)	Must (hl)	1x fejtett bor (hl)	Töltés stabil bor ( hl )	Palack-0,75 (db)
30	<b>41</b>	28,7	26,73	26,19	3 422
51	<b>70</b>	49	45,63	44,72	5 843
110	<b>150</b>	105	97,78	95,82	12 520
220	<b>313</b>	219,1	204,03	199,95	26 126

Kihasználtsági felár: az induló erjesztési mennyiség és az adott tartály 90%-os szintjének (30/27, 51/45,9, 110/99, 220/198) különbségére felszámított díj.

A szolgáltatásra vonatkozik a préselés és mustülepítésnél leírt feltételrendszer is.

### **HIDEGKEZELÉS**

A szolgáltatás tartalmazza a borok hidegkezelését (a hidegkezelés hőmérséklete (0 °C) = - ((alkoholtartalom, v/v%-3)/2)), időtartama 6-8 nap). Hidegkezelés esetén 1 év garancia a borkő kiválásra.

### **BORKŐKRISTÁLY KIVÁLÁS ELLENI KEZELÉS (CMC KEZELÉS)**

A borkő képződés és kiválás tartósan megakadályozható, a szubmikroszkópikus tartarát kristály csírák megakadályozásával. A technológia kálium-tartarát kiválás esetén nem hatásos. CMC kezelés esetén 6 hónap a garancia borkő kiválásra. A kezelés során használt segédanyag költségét a megrendelő viseli.

### **KÁLCIUM-TARTARÁT ELLENI KEZELÉS**

A kezelés során a bor savösszetételének minimális érzékszervi megváltozása mellett, segíti elő a kalcium kristályok kialakulását és kicsapódását. A kezelés esetén 1 év a garancia a kalcium-tartarát kiválásra. A kezelés során használt segédanyag költségét a megrendelő viseli.

### **PALACKOZÁS (PEZSGŐSÍTÉS)**

#### A szolgáltatás tartalma:

A pezsgősítési szolgáltatás a termelő által beszállított (vagy az üzemben előállított) stabil, tükrösre szűrt, hidegkezelt alapbor tirázslikörrel történő házasítását és palackba történő töltését és zárását (bidül behelyezés és koronazárás zárás), az üzem által biztosított palacktároló konténerben történő tárolást a töltést követő 1 hétig, valamint az üzemből történő egyszeri kitérőt tartalmazza.

#### A szolgáltatás nem tartalmazza:

Az esetleges laborvizsgálatok díjait a szolgáltatás nem tartalmazza a pezsgősítéshez szükséges palack, bidül, koronazár és tirázslikör költségét, a töltést követő egy hetet meghaladó tárolási díjat, valamint a több részletben történő kitérés esetén az első kitérését követő kitérés díját.

A 30 napnál nem régebbi laboranalízisnek tartalmaznia kell:

alkoholtartalom, szabad/összes kénessav-, cukormentes extrakt-, illósav, titrálható sav- és maradék cukortartalmat. 2 g/litert meghaladó cukortartalom esetén a cukortartalmat külön fruktóz és glükóz is mérni kell.

Nyilatkoznia kell a termelőnek a hidegkezelés és az utolsó szűrés dátumáról, illetve, hogy alkalmazott-e speciális borkezelési eljárást és/vagy borstabilizáló szert (pl. aszkorbinsav).

Az üzem kizárólag a saját alkalmazott technológia és az üzem által biztosított kiegészítő anyagok használata esetén vállalja a pezsgőkészítést.

Hangsúlyozni szeretnénk a tirázslikör alkalmazást, mert kristálycukor közvetlenül borhoz adagolását nem áll módunkban elvállalni! Bővebben lásd: [www.landmarktokaj.hu](http://www.landmarktokaj.hu) – „Pezsgő termékspecifikációs lap”

### **PALACKOS ERJESZTÉS**

A palackos erjesztés szolgáltatás tartalmazza üzemen palackozott (pezsgősített) alapbor palackban való erjesztését. A szolgáltatás a palackozást követő 3 hónapra szóló tárolást tartalmazza. Az erjedési szolgáltatás lejártá után az üzem palack tárolási díjat számol fel.



- az ajánlottól eltérő kezelés anyag és munkadíját

### LÉDIG BOR TÚLTÁROLÁSA

A technológia műveletek befejezését követő 8 napon belül a bor elszállításra kerül az üzemből. A 8 napot meghaladó elszállítás esetén túltárolási díj kerül felszámításra. A díj minden megkezdett hét alapján kerül felszámításra.

### PALACKOZÁS (CSENDES, HABZÓ, GYÖNGYÖZŐ)

Palackozható terméktípusok

CO<sub>2</sub> tartalom alapján:

csendes borok:	CO <sub>2</sub> -ot csak frissítési mennyiségben (0,5 bar nyomásig)
gyöngyöző borok:	1,5-2,5 bar nyomás, kizárólag csavarzáras zárás
habzó borok:	2,5 bar nyomás felett, vagy 2,5 bar alatti nyomás, de pezsgős dugós zárás (parafa dugó + kosár)

Bortípusok- töltési helyek:

Bortípus	Csendes	Gyöngyöző	Habzó
Hercegkút	X		
Bodrogkisfalud	X	X	X
Tállya	X		
Mobil palackozó	X		

A szolgáltatások tartalma:

A palackozási szolgáltatás a termelő által beszállított, vagy az üzemben készült palackstabil, tükrösre szűrt bor palackba történő töltését és zárását, az üzem által biztosított palacktároló konténerben történő tárolást a palackozást követő 1 hétig, valamint az üzemből történő egyszeri kitérőt tartalmazza.

A szolgáltatás árában a szükséges kénessav-szint beállításának költsége szerepel, az alább felsorolt esetekben külön díj kerül felszámításra:

A szolgáltatás nem tartalmazza:

- borászati segédanyag szükséglet (borkőstabilizálás, ízharmonizálás, stb)
- szükséges laborvizsgálatok díját
- palackozáshoz szükséges palack, csavarzár, dugó, lapkás kosár költséget
- a töltést követő egy hete meghaladó tárolás díja
- a több részletben történő kitérőt esetén az első kitérőt követő kitérőt díja
- a palack fektetés díját

A palackozandó borral szembeni minőségi követelmények:

A beszállított bor palackállóságát a termelő garantálja, a beszállító edényzet higiéniai állapota ezt a stabilitást nem veszélyeztetheti.

A termelő garantálja, hogy az általa beszállított bor:

- borhibától mentes
- megfelel a bortörvényi előírásoknak, készítése során tiltott borászati eljárást és borkezelő szert nem alkalmazott
- a borkísérő okmányokon pontosan feltünteti, hogy a bort milyen termék kategóriában kívánja forgalomba hozni
- nem tartalmaz üledéket, derítőszer, seprős kiválást
- a megrendelés során már nyilatkozik arról, hogy speciális, de engedélyezett kezelést hajtott végre a bortételen

A termelőnek csatolnia kell a beszállított bor megfelelő kísérőokmányai (ideértve a bor származási bizonyítványát is) mellett 30 napnál nem régebbi laboranalízist, amely tartalmazza a bor tényleges alkoholtartalmát, cukor-, sav- és illósavtartalmát, pH-értékét, a szabad/összes

kénessav mennyiségét és a hideg/meleg palackállósági próba eredményét. Bővebben lásd: [www.landmarktokaj.hu](http://www.landmarktokaj.hu) – Gyöngyöző – és habzóbor termékspecifikációs lap

Társaságunk üzemben történő palackozás esetén vállalja a minimum egyszer fejtett (borseprőt nem tartalmazó), derítetlen-stabilizálatlan borok palackozásra történő előkészítését is (derítési-szűrés szolgáltatás).

A borok csak kifogástalan higiéniai állapotú szállító edényzetben szállítható be az üzembe. Amennyiben az edényzet állapota nem megfelelő, úgy az üzemvezető borász megtagadhatja a szolgáltatás nyújtását. A szállító edényzetet a beszállítást követő 2 munkanapon belül kötelező elszállítani az üzem területéről, a 2 munkanapon túli tárolásért az üzem anyagtárolási díjat számít fel.

Az üzem a technológiai veszteségek tekintetében a bortörvény és a jövedéki törvény szerinti norma szintek tartását vállalja. Csendes borok esetén az 5 hl, gyöngyöző és habzó borok esetén a 10 hl mennyiséget el nem érő tételeknél a norma jegyzékben nem szereplő technológiai veszteség is keletkezhet.

#### A termelő által biztosított palackozási anyagok be és kiszállítása az üzemből.

A termelő maximum a tervezett a palackozási napot megelőző 7 nappal szállíthat be palackozási, csomagolási anyagot az üzembe és a palackozást követő 7 napon belül a maradék anyagokat az üzemből elszállítani. **A határidő előtti beszállítás, vagy a határidőn túli kiszállítás esetén az üzem anyagtárolási díjat számít fel.**

Amennyiben a palackozás az ügyfél által biztosított csomagolóanyagok meg nem érkezése miatt nem folytatható le az előre tervezett napon, vagy nem kezdhető meg a munkaidő kezdetén, vagy anyagihiány miatt a műveletet meg kell szakítani, úgy az üzem a kiesett időre eső bevételét kötbéreként a termelőre hárítja.

#### A palackozandó borral szembeni adminisztrációs követelmények:

Kereskedelmi tétel esetén a bort a termelő által kiállított BKO-val lehet az üzembe beszállítani, amihez csatolni kell a tételre vonatkozó borszármazási bizonyítvány másolatát.

A termelő a beszállítással egyidejűleg köteles elindítani a telephelye szerint illetékes Hegyközségnél a palackozó helyre történő áttárolási kérelmet.

Saját célú fogyasztásra szánt tétel palackozása esetén („fejadag”) szállítólevelet kell készíteni, amihez csatolni kell a tétel szőlő származási bizonyítványát. Ezen tételek nagysága gazdasági évenként háztartásonként maximum 1.000 liter lehet!

#### A palackozás folyamata:

A töltés kezdetekor az üzem a termelő által jelzett szintre (+/- 10%) állítja be a palackozandó tétel szabad SO<sub>2</sub> tartalmát.

A töltés kezdetekor az töltési vezető az ügyféllel közösen állítja be a töltési szintet. A töltési szint későbbi módosítása esetén a tétel töltési díjának 30 %-a kerül egyéb díjként kiszámlázásra.

A töltési szint beállítása a 13/2008 (VIII.8.) NFGM-FVM rendeletben rögzített szabályok szerint kerül beállításra, a palackozás vezetőjével a termelő beállítja a palack térfogatának megfelelő töltési mennyiséget és a töltési térfogat ellenőrzési munkalapon rögzítik a beállítást. A termelő kérésére történő ettől való eltérést eseti jegyzőkönyvben rögzítik, amelyben nyilatkozik a termelő, hogy a palackozás vezetője a jogszabályi előírástól a termelő kérésére tért el és ennek többletdíjazását egyéb díjként megtéríti a termelő borászati üzem felé.

A töltési szint beállítását követően az ügyfél nem tartózkodhat a töltőgép közelében, kizárólag a palackok leszedési helyén várakozhat.

Minta kezelés a palackozás során:

A palackozás során az alábbi – zárószalaggal ellátott/aláírt minták (mintapalackok) kerülnek levételre

1-es számú minta: üzemben maradó ellenminta

2-es számú minta: ügyfélnél maradó ellenminta

3-as számú minta: mikrobiológia vizsgálatra biztosított minta

Az 1-es számú minta megőrzési ideje a palackozástól számított 2 év, amennyiben a 3-as számú minta vizsgálata rendellenes mikrobiológia eredményt hoz, az üzem haladéktalanul értesíti a termelőt.

## **PALACKOZÁS (CSENDES BOR) – MOBIL PALACKOZÓ KIHELYEZÉS**

A termelő telephelyén történő töltések technikai feltételei:

Terület igény: palackozó gép 4\*8 m,

címkéző- csomagoló gép 4\*8 m

Áram igény: palackozó gép: egy dugalj esetén 400 V/32 A/ 32 kW ( 5-ös pólusú dugaljak)

két dugalj esetén: 1. dugalj - 400 V/32 A/ 15 kW

2. dugalj - 400 V/32 A/ 162 kW

Víz igény: palackozó: min. 3 bar nyomás, 4.000 liter/óra vízhozam vagy 500 liter/óra vízhozam 20 hl vízpufferrel, ¾ col GEKA csatlakozás

Szennyvíz csatlakozás: lefolyás biztosítása (padló összefolyó)

Kiszolgáló személyzet biztosítása: 2 fő palack fel és lerakodás

A mobil palackozó kihelyezésének minimum díja 3 egymást követő palackozási munkanap időtartamát fedezi.

Minimális palackozási mennyiség: 10.000 palack/palackozási időszak.

Abban az esetben, ha a megrendelő további palackozási napokra tart igényt, abban az esetben a palackozási naponként a minimum díj 150.000 ft/nap +áfa összegben kerül meghatározásra. A termelő saját költségén köteles gondoskodni a töltőgép munkaidőn kívüli őrzéséről.

## **CIMKÉZÉS – CSOMAGOLÁS**

A szolgáltatás tartalma:

A szolgáltatás egy ütemben történő a külső palackmosást, kapszulázást, és/vagy 1 db has címke és/vagy 1 db hát címke gépi elhelyezését, kartonba helyezést és kartonzárást, tárolást a címkézés-csomagolást követő 1 hétig, valamint az üzemből történő egyszeri kitárolást tartalmazza.

A szolgáltatás nem tartalmazza a címkézéshez, csomagoláshoz szükséges anyagok (kapszula, címke, doboz, raklap, pántoló szalag, fólia és az 1 hetet meghaladó tárolás díját, valamint a több részletben történő kitárolás esetén az első kitárolást követő kitárolások díját.

A címkékkel szembeni technikai előírásokat (minőség, méret, csévélési mód) az 1. számú melléklet tartalmazza. Az üzem kizárólag géppel felrakható címkézést vállal, kézi címkézésre nincs lehetőség.

## **PALACK FEKTETÉS**

A töltést követően álló helyzetben tárolt palackok fekvő helyzetbe történő átpakolása.

## **PALACKOZOTT BOR/PEZSGŐ TÁROLÁSA**

A tárolás fém palacktároló konténerekben történik. A tárolásra igénybe vett konténert az üzem térítésmentesen biztosítja. Egy konténerbe üvegtípustól független kizárólag annyi palack tárolható, ami nem akadályozza konténerek biztonságos egymásra helyezését. A díj alapja a tárolt konténer mennyiség, valamint a tárolási idő szorzata.

A tárolási díj mértéke havi időszakra vonatkozik, minden megkezdett hónapra felszámítandó.

A díj tartalmazza:

- a meghatározott hőmérsékleten történő tárolás díját

### **PALACKOZOTT BOR/PEZSGŐ CÍMKÉZÉSE, CSOMAGOLÁSA**

A szolgáltatás tartalmazza az üzemben palackozott borok címkézését, kapszulázását és csomagolását.

További részletes információ a Palackozás, címkézés, csomagolás szolgáltatási katalógusban.

### **RAKLAPOZÁS**

A kartonozott termék raklapra helyezése és szállításra történő csomagolása (pántolás és fóliázás).

A díj nem tartalmazza raklap árát!

### **LABORVIZSGÁLATOK DÍJA**

Az ügyfél kérheti az alapszolgáltatásban nem szereplő laborvizsgálatok elvégzését. Társaságunk a vizsgálatokat a szolgáltatóval elvégezteti és a felmerült laborvizsgálati díjat tovább terheli az ügyfélre.

### **EGYEDI ÁRAJÁNALTOK**

Társaságunk a 0,75 liter feletti és a 0,5 liter alatti palackok töltése, címkézése, pezsgősítés, leforgatás és degorzálás esetén, ha azt a katalógus nem tartalmazza egyedi árajánlatot ad a szolgáltatásra.

### **Számlázási rend/ fizetési rend:**

Társaságunk az elvégzett szolgáltatásokról 15 napos fizetési határidővel számlát állít ki.

Az egyszer fejtett lédig bor, aszúbor készítés esetén részszámlák kibocsátására kerül sor.

***Palackozási megrendelés esetén társaságunktól megrendelt palackok esetén a palack beérkezésekor 15 napos fizetési határidővel társaságunk előleg számlát állít ki.***

A Kintlévőségi szabályzat szerint a 15 napot meghaladó fizetési késedelemmel rendelkező termelők felé történő szolgáltatásnyújtást társaságunk korlátozza.

Az üzemek látogatási rendjét, a borok be- és kiszállítási rendjét a 2. számú melléklet tartalmazza.

Bodrogkisfalud, 2025.03.10.

Tokaji Szőlő-és Bortermelési  
Közösségi Infrastruktúra Központ  
Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság

# Szolgáltatási Katalógus - BORÁSZATI ÜZEMEK - 2024

1. számú melléklet

## A címkékkel szembeni nyomdatechnológiai előírások

PAPÍR MINŐSÉG: MINIMUM 85 g/m<sup>2</sup>

**HAS Belső oldali címke:**



\*Átforgatható külsőre - Kizárólag a nem párhuzamos oldalú palackok (pl. Collio) esetében a címke elhelyezése a csévé külső oldalára kerüljön!



Csévé mérete: 75/240

Címke magassága Min: 25 mm  
Címke magassága Max: 140 mm

Címke szélesség Min: 25 mm  
Címke szélesség Max: 250 mm

**HÁT Belső oldali címke**



\*Átforgatható külsőre - Kizárólag a nem párhuzamos oldalú palackok (pl. Collio) esetében a címke elhelyezése a csévé külső oldalára kerüljön!



Csévé mérete: 75/240

Címke magassága Min: 25 mm  
Címke magassága Max: 140 mm

Címke szélesség Min: 25 mm  
Címke szélesség Max: 250 mm

- Hordozó papír és címke széle között távolság alul és felül: Min 3 mm
- Hordozó papír és címke széle között távolság címkék között: Max 5 mm

**PEZSGŐ NYAK Belső oldali címke:**

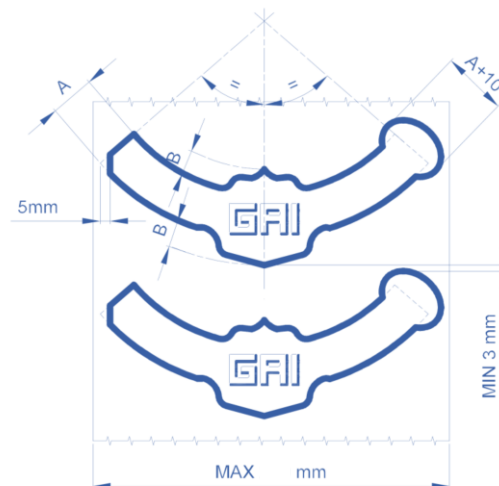
Csévé mérete: 75/240



Címke magassága Max: 210 mm

- Címke között távolság: Min 3 mm

Címke Paraméterei:



A=20mm MIN. B= 0mm MIN.  
A=25mm MAX. B=10mm MAX.

# Szolgáltatási Katalógus - BORÁSZATI ÜZEMEK - 2025

2. számú melléklet

## Az üzemek látogatási rendjét, a borok be- és kiszállítási rendje

### Az üzemek látogatási rendje, egyeztetés az üzemvezető borászokkal

Az ügyfelek önállóan kizárólag az ügyfelek részére fenntartott ügyfélváróban, az irodahelységben, valamint a irodahelységek melletti tárgyalóban tartózkodhatnak.

A fenti helységeken kívül az ügyfelek kizárólag csak dolgozói kísérettel közlekedhetnek és dolgozói jelenlét mellett tartózkodhatnak.

Az üzembe kizárólag tiszta felsőruházatban és tiszta lábbelivel szabad belépni. Esős időben és sáros lábbeli esetén a műanyag cipőzsák használata KÖTELEZŐ.

Az ügyfél maximum 1 fő kíséret hozhat magával, azt ezt meghaladó látogatói létszám esetén írásban előzetes engedélyt kell kérni az üzem vezetőjétől.

A belépést minden esetben rögzíteni kell a bejáratnál elhelyezett látogató füzetben.

Amennyiben az ügyfél a tartálytérben ellenőrzi a saját tételét, úgy azt a tartályon elhelyezett ellenőrzési lapra is köteles felvezetni !

A látogatásra rendelkezésre álló időszakok:

Szüreti-erjesztési időszakban valamennyi munkanapon délelőtt 10 és délután 16 óra között látogathatók az üzemek.

Szüreti-erjesztési időszakon kívül a látogatásra rendelkezésre álló időpontok:

hétfő:	15-16
kedd:	15-16
szerda:	15-16
csütörtök:	15-16
péntek:	14-15

Az üzemvezető kollégák kizárólag a fenti időpontokban fogadnak telefonhívást.

### Az üzemekbe történő borászati termékek betárolása

Az üzembe történő betárolásra (szüret/szőlő) kivétel kizárólag hétfői és keddi napokon van lehetőség. A betárolást a tervezett betárolás előtt 2 munkanappal írásban egyeztetni kell az üzemvezető borással.

Beszállítani csak kifogástalan higiéniai ( belül és kívül is ) állapotú edényzetben szabad.

***A beszállítás kizárólag BKO-val történhet (magánszemélyes esetén szállítólevél), melyhez mellékelni kell az adott borászati termék legutolsó származási bizonyítványát (a már forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező termékeknél a forgalomba hozatali engedély másolatát).***

### 4, Borászati terméke kiszállítása az üzemekből

Az üzembe történő kitérőre az alábbi időszakokban van lehetőség:

szerda:	14-16
csütörtök:	14-16
péntek:	13-15

A kitérőre igényt a tervezett kitérőre előtt 2 munkanappal meg kell küldeni az [info@landmarktokaj.hu](mailto:info@landmarktokaj.hu) email címre.