

Szentkirályi Orsolya

## A PEZSGŐK EREDETVÉDELME – I. RÉSZ<sup>\*</sup>

„Champagne only comes from Champagne, France –  
Champagne csak a francia Champagne régióból származhat”  
(Comité Interprofessionel du vin de Champagne)

A fenti mottó, amely a Comité Interprofessionel du vin de Champagne (CIVC) honlapjának<sup>1</sup> és minden nyomtatott kiadványának a fejlécében megjelenik, kiválóan példázza a pezsgőborok eredetvédelmének fontosságát.

A borok gazdasági súlya minden fejlett ország agrárgazdaságában jelentős a földrajzi árujelzővel ellátott termékek között. A pezsgő – mint a legmagasabb hozzáadott értékkel rendelkező bortípus – pedig különösen kiemelt szerepet játszik a minőségi agrártermékek palettáján.

Az utóbbi évtizedekben a fogyasztói szokások világszerte alapvetően megváltoztak: egyre nagyobb hangsúly kerül a megvásárolt áruk minőségére és eredetére. A vásárlók tudatosabbak lettek: tudni szeretnék, honnan származik az általuk választott termék, különösen az élelmiszerek története, a boltokig vezető útja érdekli őket. A *Slow Food*<sup>2</sup> mozgalomnak köszönhetően – amely a tömegtermelt készáruk helyett az egyszerű, de minőségi alapanyagokból kisüzemi rendszerben készült termékeket részesíti előnyben – a fiatal generáció újra felfedezheti a márkás élelmiszerek élvezetét.

Ennek következtében a földrajzi árujelzővel védett termékek értéke és piaci részesedése folyamatosan nő, de éppen a megnövekedett érték az, ami vonzóvá teszi ezen árukat a hamisítók számára. A mai digitális világban egy-egy eredetvédett termék híre villámgyorsan elterjed, de a hirtelen megnőtt keresletet nem mindig lehet kielégíteni, így az utánzatok jó pénzt hozhatnak, különösen a fejlődő országok piacain. Ennek fényében az eredetvédelem és a jogérvényesítés eszközei fontosabbak, mint valaha.

A dolgozat célja, hogy összefoglalja a pezsgőkre vonatkozó legfontosabb történelmi mérföldköveket, termelési eljárásokat, a pezsgő minőségét befolyásoló egyéb tényezőket, a nemzetközi, európai uniós és hazai boreredetvédelmi rendszerek kialakulását és a hatályos szabályozást. A magyar és a külföldi pezsgők helyzetének elemzésével és összehasonlításá-

<sup>\*</sup> A Pázmány Péter Katolikus Egyetem Jog- és Államtudományi Karán folytatott tanulmányok keretében készült, a szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala Ujvári János diplomadíj-pályázatán díjazott diplomamunka szerkesztett változata.

<sup>1</sup> [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr).

<sup>2</sup> A Slow Food egy alulról építkező, világszerte elterjedt szervezet és mozgalom, amelyet Carlo Petrini alapított 1986-ban, hogy alternatívát kínáljon a gyorséttermi étkezési kultúrának. Támogatja a hagyományos regionális konyhákat és a környezettudatos állattenyésztést és növénytermesztést.

val bemutatjuk a különböző területi sajátosságokat és lehetőségeket, közben pedig néhány jogeseten keresztül megvizsgáljuk az eredetvédelem gyakorlati oldalát a pezsgők tekintetében.

A boreredetvédelem speciális interdiszciplináris helyzete megköveteli, hogy a jogszabályokon kívüli területeket is vizsgáljunk; többek között a borrhégiók történetét, a szőlészeti-borászati technológiákat, valamint a borok nemzetközi kereskedelmét, a gazdaságban és politikában betöltött szerepüket.

A lehető legtöbb példát a pezsgőborok világából idézünk, figyelemmel a magyar pezsgők bemutatására, ahol erre lehetőség adódik. Mivel a francia champagne messze a legszélesebb körben dokumentált pezsgőtípus, a dolgozat rendszeresen hivatkozik ezen termékre és régióra.

## 1. A pezsgőkészítés története és jelentősége

A pezsgőkészítés a borászat talán leginkább kifinomult, összetett ága, bár a pezsgőborok felfedezése minden bizonyossággal a véletlennek köszönhető, és a borászok sokáig hibának, nemkívánatosnak tartották a buborékokat, amelyek késő tavasszal megjelentek a felmelegedő, már lepalackozott borokban, szétvetve azokat. Már Máté Evangéliuma (9:17) is figyelmeztet a forrásban lévő bor veszélyeire:

*„Új bort sem töltenek ó tömlőkbe; máskülönben a tömlők szétszakadoznak, és a bor kiömöl, a tömlők is elvesznek.”*

Míg a csendes borok történelme legalább hatezer évre nyúlik vissza, addig a szándékosan pezsgősített bor legkorábbi említése a 17. század második felére tehető.

(A hosszú életű spekuláció, miszerint a dél-francia Limoux bencés szerzetesei készítették az első habzó bort 1531-ben, megdőlt.)<sup>3</sup>

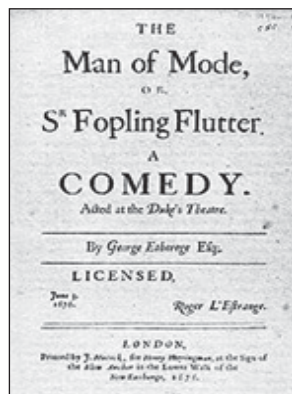
Az első champagne-i pezsgőbor felfedezőjének sokáig Dom Perignon bencés szerzetest tartották, aki 1668-ban csatlakozott a hautvillers-i Szent Péter apátságához pincemesterként. Emlékét máig szobor őrzi a róla elnevezett pezsgőpincészet udvarán Epernay-ben.

Tom Stevenson pezsgőszakértő legújabb kutatásai szerint azonban a legrégebbi írásos emlék a pezsgőről nem a joggal várt Franciaországból, hanem Angliából származik, ahol Sir George Etheredge már 1676-ban versbe foglalta a habzó champagne élvezetét a *The Man of Mode* című művében:<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Tom Stevenson: *Christie's World Encyclopedia of Champagne and Sparkling Wine*, 2nd Edition. Absolute Press, Bath, 2013, p. 203.

<sup>4</sup> A kép forrása: [https://en.wikipedia.org/wiki/The\\_Man\\_of\\_Mode](https://en.wikipedia.org/wiki/The_Man_of_Mode).

„To the mall and the park  
 Where we love till 'tis dark  
 Then sparkling champaign  
 Puts an end to their reign;  
 It quickly recovers  
 Poor languishing lovers,  
 Makes us frolick and gay,  
 and drowns all our sorrows;  
 But, alas! we relapse again on the morrow.”



A fenti idézet alapján joggal merülhet fel a kérdés: hogyan lehetséges az, hogy nem a franciák voltak, akik a habzóbort először leírták? A válasz egyszerű: a buborékokat az angolok képezték a hordószámra importált csendes champagne-i borokban, és ugyancsak nekik sikerült először bent tartani azokat a palackban. Ezt az ipari forradalom egyik fontos találmánya tette lehetővé: a széntüzelésű angol üvegkohókban készült palackok nyomásállósága sokkal jobb volt az európai fatüzelésű kohók termékeinél. Emellett alapvető minőségi különbséget jelentett a parafadugó használata, amely technológia a Római Birodalom hanyatlása után feledésbe merült Franciaországban, Angliában viszont rendelkezésre állt a 17. század második felére.<sup>5</sup>

Az a tény, hogy a pezsgő champagne 1676-ra már akkora népszerűségnek örvendett, hogy színdarabban is megörökítették, előfeltételezi a pezsgősítési eljárás elterjedtségét a korabeli Angliában. A módszer legkorábbi leírása Christopher Merret nevéhez fűződik, aki a Royal Society-hez írt és 1662. december 17-én iktatott nyolcoldalas levelében („*Some observations concerning the ordering of wines*” – „*Néhány megállapítás a borok rendelésével kapcsolatban*”) részletesen taglalja a csendes borok hozzáadott mazsolaszemekkel (amelyek természetes élesztőt hordoztak) és sűrített musttal történő újraerjesztését. Mindez hat évvel Dom Perignon Champagne-ba érkezése előtt történt, így bátran kijelenthetjük, hogy a pezsgő felfedezése az angolok eredménye.

Dom Perignon-ról pedig a hagyományos champagne-i házasítás (ahol chardonnay, pinot noir és pinot meunier szőlőfajtát használnak a borhoz) és a kékszőlőből óvatos préseléssel kinyerhető fehér must eljárásának kidolgozása juthat eszünkbe, amely hasonlóan fontos mérföldkő volt a kiváló ital létrejöttében.<sup>6</sup>

A pezsgőborok népszerűsége a 17. század óta töretlen. Champagne-ból 1811 körül szivárgott ki a buborékos borok készítésének titka, és olyan ütemben hódította meg a fogyasztókat, hogy az 1870-es évekre alig találunk olyan francia borvidéket, ahol ne készült volna

<sup>5</sup> Stevenson: i. m. (3), p. 9.

<sup>6</sup> Stevenson: i. m. (3), p. 10.

pezsgősített változata a hagyományos boroknak (az édes desszertborokról híres Sauternes-t és a fűszeres vörösborokat adó Cote-Rotie-t is ideértve).

Franciaország után a világon másodikként Magyarországon kezdődött el a pezsgőgyártás a Hubert J.E. 1825-ös alapításával Pozsonyban.<sup>7</sup> Ezt követte a pécsi Littke 1859-ben, majd a végül legsikeresebbé váló Törley 1882-ben.

Törley József Budafokon alapította meg pezsgőpincészetét, miután az 1870-es években Champagne-ban tanulta ki a pezsgőkészítés titkait. Választása részben a mézskőtalaj miatt esett erre a területre, amely az érlelés szakaszában egyenletes hőmérsékletet és páratartalmat biztosít. A hetvenkét kilométer hosszú pincerendszer kibányászott mézskövéit a parlament építéséhez használták fel. A Törley pezsgő 2016 óta *hungarikum*.

A szocialista időszakban (mint a borászat minden más területén is) erőteljes hanyatlás volt tapasztalható: gyorsított módszerekkel, a szovjet piac igényeihez alkalmazkodva készítettek nagy mennyiségben alacsony minőségű habzóborokat az államosított pezsgőpincészetekben. Ezek az olcsó, ipari módszerekkel készített, legtöbbször édes, műanyagdugóval zárt „pezsgők” sajnos a mai napig népszerű árucikkek.

Szerencsére napjainkban újra virágkorát éli a minőségi pezsgő: a 2009-ben kezdődött „pezsgőrenewánsz”, a magas minőségű, hagyományos eljárással, kisebb pincészetekben készült pezsgők robbanásszerű piacszerzése követhető figyelemmel. Főleg a fiatalabb generáció vásárlási szokásai táplálják az új trendet: a pezsgőt státuszszimbólumként használják, és mind a vendéglátóhelyeken, mind otthon előszeretettel fogyasztják.

Mivel a pezsgőkészítéshez szükséges technológia meglehetősen drága, sok termelő nem engedheti meg magának a berendezések megvásárlását, így általában Garamvári Vencel vagy Szentesi József budafoki pincészetében pezsgősíteti a borait.

A nagyobb, minőségi termelők közül figyelmet érdemel a somlói Kreinbacher, illetve a tokaji Sauska pincészet, amelyek a külföldi piacokat is ki tudják szolgálni, így öregbítve a magyar pezsgő hírnevét. Ezek a borászatok champagne-i konzultánsokkal is dolgoznak, akik a hagyományos tapasztalatokat ötvözik a magyar adottságokkal, így kiemelkedő pezsgőket adnak, amelyek karakterükben teljes mértékig hazaiak, minőségükben pedig csúcshívonalúak.

Ma a világ szinte összes borvidékkel rendelkező országában készül valamilyen módszerrel pezsgőbor.

A nagy champagne-i pezsgőházak hatalmas befektetéseket eszközölnek a világban (gondoljunk csak a Moët & Chandon kínai, argentin, brazil, kaliforniai, indiai vagy ausztrál leányvállalaira, vagy a Louis Roederer kaliforniai Roederer Estate pincészetére), de természetesen gondolnak a klímaváltozás hatásaira is: a Taittinger ház által az angliai Kentben létrehozott Domaine Evremond vagy a Pommery felügyelete alatt a hampshire-i Hattingley

<sup>7</sup> <https://www.hubertsekt.sk>.

Estate pincészetben készült angol pezsgő azt mutatja, hogy az évszázados tradíciók jó üzleti érzékkel kombinálva képesek a megújulásra.

### *1.1. A pezsgőipar gazdasági jelentősége*

A világ borfogyasztása 2015-ben elérte a 32 milliárd palackot.<sup>8</sup> A borfogyasztás folyamatos növekedésének motorja évek óta a pezsgő, amely kategória az elmúlt tíz évben 40%-kal bővült,<sup>9</sup> és amelynek a forgalmában az elemzők 2019-ig további 7,4%-os növekedést prognosztizálnak, ezzel elérve a 2,7 milliárd palackot. Ezzel szemben a csendes borok piacán ugyanezen időszakban csak 0,8%-os növekedés várható.<sup>10</sup>

A pezsgő az egyik legnagyobb hozzáadott értékkel rendelkezik az élelmiszerek között (a minőségi pezsgő előállítási és eladási ára között nagyságrendi különbség van), így a pezsgőtermelés az agrárgazdaság jelentős tényezője lehet.

Ezen túl a hagyományos pezsgőkészítés nem nélkülözheti az emberi erőforrásokat: a szőlő frissességének megőrzése érdekében a legmagasabb minőséget termelő pincészetek kizárólag kézi szürettel gyűjtik be a gyümölcsöt, ezzel a szüreti időszakban idénymunkások százezreinek nyújtanak foglalkoztatást (csak Champagne-ban évente mintegy 120 000 munkás dolgozik az ültetvényeken, ennek nagy része külföldről érkezik az őszi időszakra).

A pezsgőházak régóta vonzó célpontjai a látogatóknak. A pezsgőkészítés rejtelseibe bepilantani kívánó turisták jelentős összeggel járulnak hozzá az idegenforgalom bevételeihez.

A Champagne-i szőlő a legdrágább a világon a maga nemében: 2014-ben az átlagos kilónkénti ár meghaladta a 6 eurót, mintegy 1800 forintot. Mindezt a csendes boroknál megszokottnál képest magasabb megengedett termésátlaggal tudja biztosítani. (A magasabb hozam alacsonyabb cukortartalmat eredményez, ami üdvös a pezsgőkészítésnél.) A Champagne eredetmegjelöléssel ellátott borok átlagára többszöröse az átlagos csendes borokénak, és a név garancia a magas minőségre.

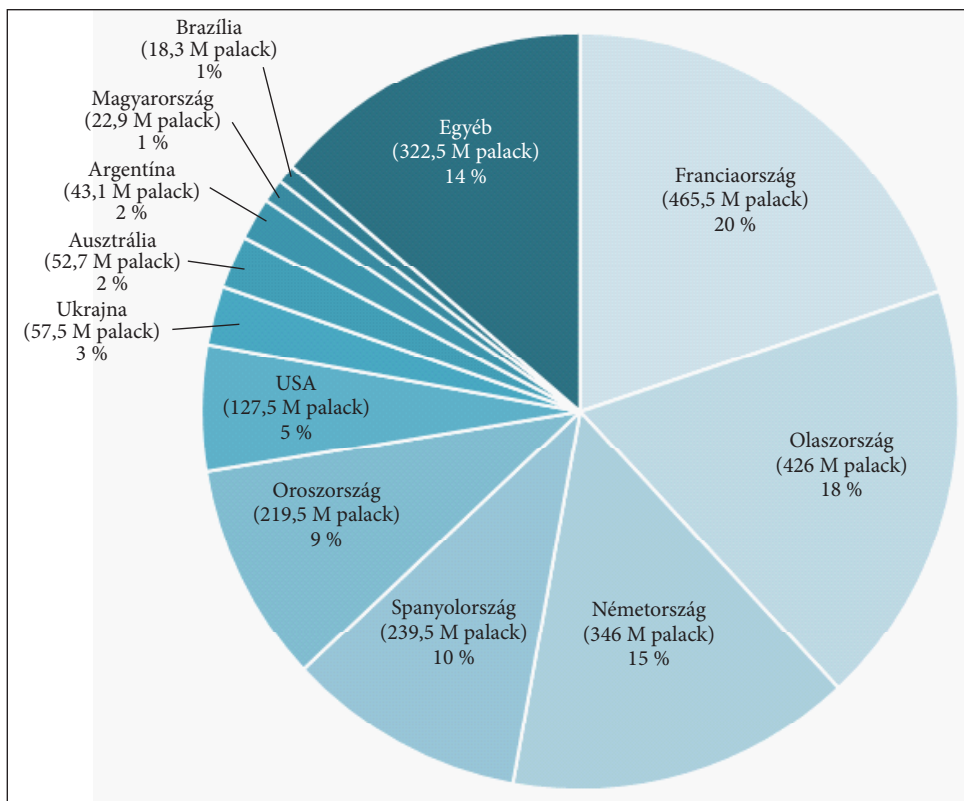
Az alábbi ábrán a legfontosabb pezsgőtermelő országok termelési megoszlása látható.<sup>11</sup>

<sup>8</sup> Organisation of Vine and Wine (OIV).

<sup>9</sup> Tom Stevenson: Champagne & Sparkling Wine Guide, 7th Edition, 2016. Price-Sinclair Publishing, 2015, p.10.

<sup>10</sup> <http://www.decanter.com/wine-news/key-world-wine-consumption-trends-vinexpo-291224/>.

<sup>11</sup> Az adatok forrása: Stevenson: i. m. (9), p. 10–14.



A továbbiakban az öt legnagyobb pezsgőipiaci szereplő termelési megoszlását, valamint Magyarország pezsgőiparának jellemzőit mutatjuk be röviden.

- *Franciaország*  
A világ vezető pezsgőtermelő országa, a termelés legnagyobb részét (több, mint 300 millió palack) a champagne, a többi pedig a cremant-ok (Burgundiából, a Loire völgyéből, Jura régióból, Elzászból) és egyéb habzóborok teszik ki.
- *Olaszország*  
Az olasz termelésből a legnagyobb arányban, mintegy 300 millió palackkal a Prosecco veszi ki a részét. Emellett a hagyományos erjesztésű franciacorta és trentodoc, valamint az édes asti habzóborok képviselik a legfontosabb kategóriákat.
- *Németország*  
A német Sekt a magyar pezsgőhöz hasonlóan változatos eljárásokkal készülhet. Csak a Deutsche Sekt készül kizárólag német gyümölcsből, a legtöbb nagy termelő külföldről vásárolt szőlőből vagy mustból készíti a pezsgőt (többek között a Balatonboglári Bor-

gazdaság is ad el mustot és alapbort a Henkell Pezsgőpincészetnek), és ez károsan hathat a végeredmény minőségére.

– *Spanyolország*

A termelés legnagyobb részét a cava teszi ki. Ez a kategória eredetvédelmi szempontból különleges: az ország szőlőtermő területeinek túlnyomó többségében engedélyezett a cava készítése. Tehát itt nem egy szűk földrajzi területről van szó, sokkal inkább egy meghatározott borászati technológiáról.

– *Oroszország*

25 nagy pezsgőpincészet adja az orosz termelést, de a német Sekthez hasonlóan itt is külföldről érkezik a gyümölcs nagy része (mintegy 85%-a). A legtöbb orosz pezsgő édes, és csak mintegy 2%-uk készül hagyományos palackos erjesztéssel.

A Krím félsziget 2014-es orosz annektálása folytán az ukrán pezsgőtermelés zöme is az orosz statisztikához tartozik, ezzel termelési volumenben Oroszország valószínűleg megelőzi Spanyolországot.

– *Magyarország*

Habár a Törley Pincészet – amely máig piacvezető Magyarországon – patinás múlttal bír, a jelenlegi termelés színvonala hagy némi kívánnivalót maga után. A termékpaletta túlnyomó többsége tankmódszerrel készített, félszáraz és annál édesebb borokból áll. A hagyományos, palackos erjesztésű pezsgők csak a közelmúltban, 2009 után kaptak nagyobb szerepet a magyar piacon, de a hazai és nemzetközi sikerek bizakodásra adnak okot.

## 1.2. A pezsgő szerepe történelemben és politikában

### A) A champagne-i lázadások<sup>12</sup> (1910–1911)

A 19. század végén és a 20. század elején a champagne-i szőlőtermesztők nehéz éveket éltek; a filoxeravész nem kímélte az ültetvényeket, ráadásul az évekig tartó kedvezőtlen időjárás – és annak következményeként a rossz termés – a megélhetést fenyegette. (Az évek óta tartó kedvezőtlen időjárás és növénybetegségek 1910-ben a termés 96%-át tönkretették.)

A filoxéra elleni védekezésül a kormány ellenálló alanyokat biztosított a gazdáknak, de a területek átültetésének költsége és a legalább három évig kieső termés veszteségei őket terhelték.

Az általános vélekedés az volt, hogy a pezsgőházak a gyenge termést a régió kívülről származó gyümölcscsel pótolják az 1850-es évek óta dinamikus fejlődő vasúti szállítás segítségével.

<sup>12</sup> Don Kladstrup, *Petie Kladstrup*: Champagne. Harper Collins Publisher, New York, 2005, p. 129–151.

A zavargások közvetlen kiváltó eseménye az lehetett, hogy a hamisítási vádakra válaszul 1908-ban a kormány pontosan meghatározta a champagne-i borrhíó határait, de Aube megyét – benne Troyes-jal, a régió történelmi központjával – kizárta a védelemből és a gazdasági előnyökből. Habár a határok kijelölése elméletileg segítette a nem helyi eredetű gyümölcs használatának tiltását, ez a gyakorlatban nem valósult meg, a szőlő ára pedig alacsony maradt az olcsó versenytársak miatt. A házak főleg Németországból, Spanyolországból, valamint vasúton a Loire völgyéből és Languedoc-ból vásároltak szőlőt a champagne-i árak körülbelül feléért.

A Champagne régió termelési struktúrája különleges: a bortermelés jórészt a pezsgőházak kezében van, a szőlőt a független termelőktől vásárolják, ily módon elválik a szőlőtermesztés és a borászat. A gazdák általában nem rendelkeztek a pezsgőkészítéshez szükséges eszközökkel, és az érlelés költségeit, valamint a rendszeresen felrobbanó palackok anyagi kockázatát sem tudták vállalni. Mivel így nem tudtak más bevételi forráshoz jutni, kialakult egy aszimmetrikus függési helyzet a gazdák és a pincészetek között.

A kezdetleges fogyasztóvédelmi szabályok következtében a pezsgőházak extraprofitra tehetek szert hamis champagne eladásával, ami nagy felháborodást keltett a szőlőtermesztők között, akik azon a véleményen voltak, hogy a régió kívülről termelt szőlőből nem készülhet valódi champagne. A kormányhoz fordultak segítségért, hogy jogszabályban írják elő: a pezsgőhöz a gyümölcs legalább 51%-ának Champagne-ból kell érkeznie.

A pezsgőházak összejátszottak a szőlő árának lenyomása érdekében, azzal fenyegetve a termelőket, hogy ha nem adják a termést elég olcsón, folytatják a régió kívüli beszerzést. Mivel a kistermelők száma nagyságrendekkel meghaladta a borászatokét, a túlkínálat az utóbbiaknak kedvezett. A házak közvetítőket béreltek fel, akik feladata az ártárgyalások levezetése volt. Sikerdíjért dolgoztak, és sokan akár megfélemlítést és erőszakot is alkalmaztak a minél alacsonyabb árak kiharcolásában. Néhány közvetítő nyíltan korrump volt, és gyakran saját maguk értékesítették a megvesztegetésként kapott szőlőt.

A gyümölcs eladási ára olyan nyomott volt, hogy alig fedezte a művelés és a szüret költségeit, és sok champagne-it nyomorba taszított.

A kilátástalan helyzet 1911 januárjában zavargásokban csúcsosodott ki, amelyek Dameryből és Hautvilliers-ből indultak. Itt a helyi gazdák a Loire völgyéből érkező szőlőszállítmányokat a Marne folyóba dobták, majd megtámadták a hamis champagne-t készítő pezsgőházakat, és a borokat is a Marne-ba öntötték.

A legsúlyosabb károkat Aÿ városa szenvedte el, ahol a feldühödött tömeg magánházakat és pincészeteket forgatott fel és fosztott ki. A megmozdulások során tűz ütött ki, amely a Champagne régió koronaékszereként számon tartott települést, valamint az Ayala és Deutz pezsgőház épületeit is felemésztette.<sup>13</sup>

<sup>13</sup> *Rebecca Gibb*: Were the causes of the 1911 Champagne riots essentially economic? Master of Wine-disszertáció, London, 2015, p. 3.



Az erőszak leverésére a francia kormány 40 000 fős katonai csapatot küldött a helyszínre, minden településen állomáshelyeket létrehozva.

Az ellentét azonban nem csak a pezsgőházak és a szőlőtermesztők között feszült. Marne és Aube megye gazdái vitatkoztak azon, hogy melyik terület képviseli a „valódi” Champagne-t. A francia kormány a termőterület jogszabályi meghatározásával próbálta elsimítani a szőlősgazdák és a pezsgőházak közötti feszültséget, de a korai szabályozásban csak Marne és Aisne megye néhány települése került felhatalmazásra, hogy a champagne-termeléshez szőlőt biztosítson.

Aube megye szembetűnő kizárása a helyi gazdák nemtetszését váltotta ki. Ez a Marne-tól délre fekvő terület közelebb van Burgundiához helyileg és talajszerkezetileg is, emiatt a marne-iak valódi champagne készítésére alkalmatlannak tartották az onnan származó szőlőt, de az aube-i termelők Champagne részének tekintették az ültetvényeiket, és ragaszkodtak történelmi gyökereikhez.

A kiobbant tiltakozás Aube Champagne-hoz való visszacsatolását követelte, amit a kormány – a további lázongásokat elkerülendő – kompromisszumos megoldással „másodlagos zónaként” jelölt ki. Erre viszont a marne-i gazdák háborodtak fel a privilégiumaikat féltve, és újra az „idegen szőlőből” borászok pincéket és kereskedőket vették célba. Gazdák ezrei gyűjtötták fel szőlőiket, rombolták le a kereskedők pincéit, fosztogattak, és mintegy 40 000 hektoliter bort semmisítettek meg.

A kormány egészen az első világháború kitöréséig dolgozott a helyzet kielégítő megoldásán, amit végül a hazafiság egyesítő ereje segített rendezni.

A felkeléseket követően a francia kormány a gazdák képviselőivel és a pezsgőházakkal együttműködve alakította ki a Champagne régió eredetvédelmi szabályait.

Csak a földrajzi határokon belül (Marne, Aube és részben Aisne megye) termelt szőlőből készülhet champagne. Később ezeket az alapelveket az Európai Unió PDO (protected designation of origin – oltalom alatt álló eredetmegjelölés) rendszere is átvette.<sup>14</sup>

A pezsgőházak gazdasági fölényét enyhítendő, a terület települései kidolgoztak egy árrendszert, amely a régió termőterületeit minőségük alapján osztályozta, és egy 80–100% közötti skálán értékelte. A szőlő kilónkénti árát minden évben meghatározzák, és a gazdák a területeik értékének megfelelő százalékát kapják a teljes árnak. A *Grand Cru* dűlőket 100%-ra értékeli a *Premier Cru*-ket pedig 90–99% között. Ez a rendszer a mai napig él.

<sup>14</sup> Az Európai Unióban az adott földrajzi területhez szorosan kapcsolódó termékeket PDO, illetve PGI (protected geographical indications – oltalom alatt álló földrajzi jelzés) földrajzi árujelzőkkel lehet ellátni. Míg PDO jelzót csak olyan termék kaphat, amelynek esetében az előállítás valamennyi szakasza az adott régióban történik (beleértve az alapanyagét is), addig a PGI jelzővel ellátott termék előállításának legalább egy szakasza az adott földrajzi területen történik. A mai szabályozás alapján tehát a champagne-i lázadásokat kiobbantó, kívülről érkező alapanyag PGI árujelzót érdemelt volna.

## B) A bor kiemelt helyzete a versailles-i békeszerződésben

A borok eredetvédelmének politikai jelentőségét mutatja, hogy az I. világháborút lezáró versailles-i békeegyezmény 275. cikkében a győztes hatalmak kötelezik Németországot a földrajzi jelzéssel ellátott borok és szeszes italok érdeksértő kereskedelmének tiltására és üldözésére. Ekkor tiltották meg a „Champagner” név használatát is, amellyel addig a pezsgőket általánosan illették.

### „ARTICLE 275

*„Germany undertakes on condition that reciprocity is accorded in these matters to respect any law, or any administrative or judicial decision given in conformity with such law, in force in any Allied or Associated State and duly communicated to her by the proper authorities, defining or regulating the right to any regional appellation in respect of wine or spirits produced in the State to which the region belongs, or the conditions under which the use of any such appellation may be permitted; and the importation, exportation, manufacture, distribution, sale or offering for sale of products or articles bearing regional appellations inconsistent with such law or order shall be prohibited by the German Government and repressed by the measures prescribed in the preceding Article.”<sup>15</sup>*

### „275. Cikk

Németország – azzal a feltétellel, hogy minden részes állam bármilyen jogi és adminisztratív vagy bírói ítélet tekintetében kölcsönösséget biztosít számára, és a megfelelő szervek által tájékoztatást nyújt – kötelezi magát arra, hogy a védett földrajzi névvel ellátott borok és szeszes italok, illetve azok földrajzi jelzőinek használata tekintetében jogkövető magatartást tanúsít; valamint azok jogszerűtlen importját, exportját, gyártását, terjesztését, kereskedelmét a német kormány megtiltja, és az előző Cikkben meghatározottak szerint visszaszorítja.”

## 2. A pezsgők típusai, minőségi összehasonlításuk

A fenti történelmi bevezető már utalt az alapvető technológiára, amely az alapborban egy második alkoholos erjedést indít el egy zárt edényben. Az erjedés során keletkező széndioxid nem tud kiszökni, így visszaoldódik a borba, és a palack bontása során buborékok formájában távozik. A Merret által leírt kezdetleges módszernek az évszázadok alatt több továbbfejlesztett típusa is kialakult, a másodlagos erjesztés tökéletesítése a mai napig fejlődik, és fontos területét képezi a borászati kutatásoknak.

Azok a borrhégek, amelyek hagyományosan pezsgőt készítenek, általában egy preferált pezsgősítési eljárást határoznak meg a termékleírásukban (champagne, prosecco, fran-

<sup>15</sup> A versailles-i békeszerződés eredeti szövege.

ciacorta stb.), és a többit kizárják. Ez a látásmód jelenleg hiányzik a magyar szabályozásból, ahol minél szélesebb teret kívánnak nyújtani a pezsgőkészítés különböző formáinak.

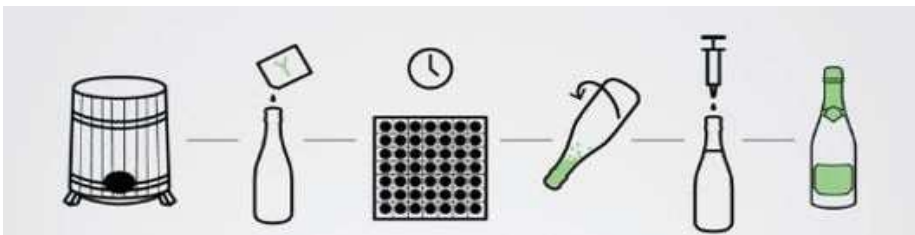
A csendes boroktól eltérően a pezsgők minőségét alapvetően a technológia határozza meg, ezért először ennek részleteit járjuk körbe, majd a termőhely, az évjárat és a felhasznált szőlőfajták kérdését elemezzük.<sup>16</sup>

### 2.1. Pezsgőkészítési eljárások

A különböző pezsgőkészítési eljárásoknak nagyon eltérő az eszköz-, technológia- és időigénye. Amíg egy champagne legalább 15 hónapig készül, addig az orosz folyamatos módszer már három hét alatt pezsgőt ad. Ennek megfelelően az egyes módszerek felhasználásával készült pezsgők áraiban is jelentős eltérés mutatkozhat.

#### *Tradicionális / hagyományos eljárás*<sup>17</sup>

A csendes alapborokat házasítják, majd abba a palackba töltik, amelyben végül eladásra kerülnek. Ehhez adják hozzá a nagyon precízen kimért cukrot, élesztőt és egyéb adalékokat tartalmazó *liqueur de tirage*-t, amely szükséges a kontrollált másodlagos erjedéshez. A palackot általában koronazárral zárják, majd a pincében fektetve hagyják, hogy az erjedés végbemenjen. Ezután, legkorábban a jogszabályban meghatározott minimális érlelési idő elteltével, a palackokat fokozatosan forgatva a keletkezett seprőt a nyakba terelik, majd ezt hűtőfolyadékban megfagyasztyák. A koronazár eltávolításával a palackban keletkezett nyomás kilöki a seprőt, ezután az elvesztett bormennyiséget megfelelően adagolt csendes borral és abban oldott cukorral (*liqueur d'expédition*) pótolják, így elérve a kívánt maradék cukortartalmat. Ezt követően a végleges dugóval lezárják és címkézik a palackokat.



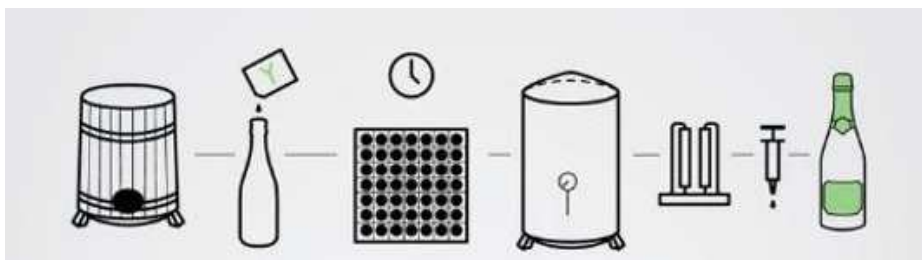
#### *Transzfermódszer*

Itt, hasonlóan a tradicionális eljáráshoz, az alapborok házasítás után palackokban erjednek újra, de ezután nyomás alatt gyűjtőtartályba szűrik a borokat, és innen palackozzák újra a már seprő nélküli, tiszta pezsgőt.

<sup>16</sup> Gál Péter, Kiss Attila: Élelmiszerbiztonság, -ellenőrzés, eredetvédelem. Eszterházy Károly Főiskola, Eger, 2012, p. 10–13. alapján.

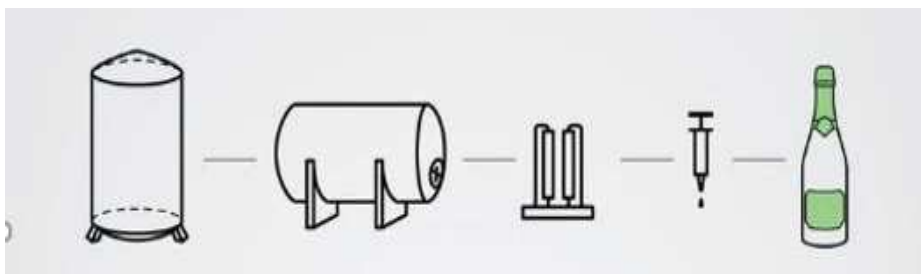
<sup>17</sup> A képek forrása: [winefolly.com](http://winefolly.com).

Ezzel a módszerrel készülnek a nagyon nagy (3 liter és annál nagyobb) és a nagyon kicsi (negyed palack) palackméretű champagne-ok, valamint sok újvilági pezsgő is.



#### *Cuve close- / charmat- / tankmódszer*

Hatékony és gazdaságos módszer a tömegtermelt pezsgők készítésére. A másodlagos erjedés zárt, nyomásálló acéltartályban megy végbe, ahonnan általában rövid időn belül palackozásra kerül a pezsgő. Leginkább a friss, gyümölcsös pezsgőket készítik így, (például a proseccót), a Törley pezsgők túlnyomó többségét is tankmódszerrel pezsgősítik.



#### *Orosz folyamatos módszer*

A tankmódszer továbbfejlesztése, ahol az alapbor, a cukor és az élesztő egymással összekötött, zárt, nyomásálló tartályrendszeren halad át mintegy három hét alatt. Miután a másodlagos erjedés megtörtént, a seprőt a tartályok alján lévő faforgács fogja fel. Habár az orosz módszer szinte teljesen gépesített, ennél fogva folyamatos termelést tesz lehetővé, a zárt tartályrendszer nem – vagy csak nehezen – tisztítható, így higiénés problémák léphetnek fel a gyártás során.

#### *Szénsavas bor (habzóbor, gyöngyözőbor)*

A csendes borból szén-dioxid hozzáadásával készített termék. Minősége lényegesen alacsonyabb, mint bármely fentebb leírt pezsgőtípusé. Általában olcsó, rossz minőségű alapborból készítik, és nagy mennyiségű hozzáadott cukorral próbálják leplezni a gyenge karaktert.

Mivel eszközigénye nem túl költséges, az alapanyag pedig a legalsó árkategóriából kerül ki, ezért a termék ára még magas haszonkulcs mellett is nagyon kedvező.

## 2.2. A termőhely és tényezői: a *terroir*

A termőhely a francia *terroir*-nak megfeleltethető kifejezés, amely magába foglalja a földrajzi elhelyezkedés, a domborzat, a talaj, a makro- és mikroklíma hatását a végső termékre. Ez a borok esetében rendkívül fontos, összetett fogalom külön elemzést kíván, mivel szorosan összefonódik az eredetvédelmi szabályozással.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) 2006-ban kelt OIV/VITI 333/2010 számú határozatában így definiálja a *terroir*-t:<sup>18</sup>

*„Vitivinicultural 'terroir' is a concept which refers to an area in which collective knowledge of the interactions between the identifiable physical and biological environment and applied vitivinicultural practices develops, providing distinctive characteristics for the products originating from this area.”*

„A szőlészeti-borászati 'terroir' egy olyan terület koncepciója, amelyben az azonosítható fizikai és biológiai környezet és az alkalmazott szőlészeti és borászati gyakorlat közötti kölcsönhatás közismert, és a területről származó termékeknek sajátos karaktert ad.”

A definíció szükségességét az OIV szerint az adta, hogy a gyakorlatban használt, leíró *terroir* kifejezés és a földrajzi jelzés jogi meghatározását el kellett választani.

Amint az a fentiekből is jól látszik, a *terroir* legkülönbözőbb vonatkozásai többé-kevésbé pontosan meghatározásra kerültek. Ezek a meghatározások viszonylag jól leírják a *terroir* földrajzi, geológiai, meteorológiai vonatkozásait, de nem szolgálnak semmilyen különösebb adalékkal a területen termelt szőlő, illetve az abból előállított bor és a hozzá kapcsolódó emberi tényezők viszonyáról. Nem nehéz belátni, hogy ezek a faktorok is jelentős mértékben járulnak hozzá az egyes régiókban termelt borok karakteréhez, és ilyen módon az eredetmegjelölésben is szükséges volna ezekre kitérni.

Az egyes országok bírói gyakorlatát megvizsgálva képet kaphatunk arról, hogy az eredetvédelemmel kapcsolatos ügyekben hozott döntésekben a *terroir* természeti és humán tényezőinek figyelembevételére nincs egységes álláspont. Ez azt jelenti, hogy az egyes borvidékeket érintő ügyekben hozott ítéletek teljesen eltérő módon veszik figyelembe a két faktort, illetve hozzájárulásukat egy adott terület borainak karakteréhez. Ha elfogadjuk azt a feltételezést, hogy bizonyos esetekben az emberi tényező meghatározóbb mértékben járul

<sup>18</sup> „A *terroir* először 1994-ben került az OIV vizsgálódásának hatókörébe, amellyel kapcsolatban 1996-ban megalakították a Szőlészeti Bizottság keretében működő Szőlészeti Zonalitás munkacsoportot. A számos témában összehívott konferencia végén 10 év után alkották meg az OIV *terroir* fogalmát, továbbá megállapították, hogy nemzetközi szinten a *terroir* szót fordítás nélkül, eredetiben használják.” Szilágyi János Ede: Borjog, különös tekintettel az eredetvédelem kérdéseire. PhD-értekezés, Deák Ferenc Doktori Iskola, Miskolc, 2008, p. 228.

hozzá egy adott terroir jellegéhez, akkor egy még jelentősebb problémával kerülünk szembe, nevezetesen azzal, hogyan lehet mindezt a napi gyakorlatban meghatározni.

A problémához két irányból lehet közelíteni: egyrészt az európai eredetvédelmi rendszerek terroir-meghatározásainak a bírósági döntésekkel való összevetésével, másrészt annak feltárásával, hogy az egyes eredetvédelmi rendszerek hogyan hierarchizálják az általuk leírt borvidékek természeti és humán tényezőit.<sup>19</sup>

Az első megközelítés esetén érdemes figyelembe venni két törvényhelynek az idevonatkozó meghatározásait.

A francia fogyasztóvédelmi törvény L115-1 szakasza az alábbiak szerint határozza meg a földrajzi eredetvédelmet:

„[A] denomination of origin from a region or a territory is used to designate a product which is native of this place and whose quality or characteristics are due to its geographic location, a geographic location being defined as natural and human factors”, vagyis „egy régióra vagy területre vonatkozó eredetmegjelölés arra a termékre vonatkozik, ami ezen a területen őshonos, és amelynek minősége vagy jellegzetességei származásának földrajzi területére utalnak, a földrajzi területre, amelyet természeti és emberi tényezők határoznak meg”.

Az európai szabályzás a földrajzi eredetvédelmet a közös borspiac szervezéséről szóló 479/2008/EK tanácsi rendelet 34. cikkelyében szabályozza, az alábbi módon:

„[A] designation of origin means the name of a region, a specific place or, in exceptional cases, a country used to describe a product referred to Article 33 that complies with the following requirements: its quality and characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment with its inherent natural and human factors.” Ezen megfogalmazás szerint „a származás helye egy régió megnevezése, egy különös terület vagy kivételes esetekben egy ország, amely leírja valamely, a 33. cikkelyben hivatkozott termékről, hogy annak minősége és jellemzői alapvetően vagy kizárólagosan egy adott földrajzi helyről való származásához köthetőek, annak természeti és társadalmi tényezőivel együtt”.

A francia és az európai szabályzás összevetésével könnyen belátható, hogy mindkét földrajzi megjelölés tartalmazza mind a természeti, mind pedig a humán tényezőt azzal, hogy a francia leírás kitér arra is, hogy az egyik nem létezhet a másik nélkül. Nem meglepő ezek után, hogy Franciaországban született olyan ítélet, amelyben kimondásra került, hogy az emberi tényezőt a természetivel egyenlő mértékben kell tekintetbe venni,<sup>20</sup> ugyanakkor azonban arról sem feledkezhetünk meg, hogy egyetlen bírói döntés nem elég a két tényező közötti hierarchiák lebontásához. Ezek a különbségek pedig léteznek, és az ítélkezési gyakorlat makacsul ragaszkodik a természeti környezet hatásának dominanciájához. Találunk példát arra is, hogy kizárólag a természeti tényezők kerültek figyelembevételre,<sup>21</sup> de arra is,

<sup>19</sup> Elsa Gatelier, Clémence Georgelin: An exploratory research on the jurisprudence related to PDO wine specifications. 8th International Conference, Geisenheim University, 2014.

<sup>20</sup> Európai Bizottság n°350214, Inédit au recueil Lebon, 2013. június 12.

<sup>21</sup> Európai Bizottság, Château d'Arsac-ügy, 1993–1998.

hogyan a másodfokon eljáró bíróság éppen arra hivatkozással semmisítette meg az első fokon hozott ítéletet, hogy az nem első helyen vette figyelembe a terroir természeti adottságait.<sup>22</sup>

Ezek természetesen csak kiragadott példák, de jól jellemzik az általános európai gyakorlatot, másrészt pedig hajlamosak megerősíteni az általánossá vált meggyőződést a természeti tényezők elsődlegességéről.

Bár egyetlen kivétel még kevés a joggyakorlat teljes megváltoztatásához, mégis reménykeltő, hogy létezik legalább egy ítélet, amely az emberi tényezőt a természeti körülmények elé helyezi – és ez éppen Champagne-ra vonatkozik. Érdekes megvizsgálni – két ítélet összehasonlításán keresztül – azt, hogyan fordul meg a két tényező hierarchiája. Az Aloxe-Cortont érintő ügyben<sup>23</sup> a természeti tényezők dominanciáját vette figyelembe a bíró a döntéshozatalnál, míg Champagne esetében az emberi tényező hatása esett nagyobb súllyal a latba.<sup>24</sup>

A Champagne-t érintő perben egy térségbeli szakember fordult a másodfokú bírósághoz, hogy semmisítse meg az első fokon eljáró bíróság ítéletét, amely néhány Fontaine-sur-Azban található dűlőt a Champagne régióba sorolt. A bíró azonban elutasította a jogorvoslati kérelmet azzal, hogy ezek a területek már a filoxeravész megelőző időkben is a faluhoz tartoztak, sőt, már az 1919. május 16-án hatályba lépett törvény 17. cikkelye is ennek alapján határozta meg Champagne régió határát. Ennek a ténynek volt köszönhető, hogy sem a talaj, sem pedig egyéb környezeti tényező vizsgálatára nem került sor, az ítélet meghozatalában kizárólag a bortermelésre vonatkozó történelmi kutatások eredményeit vette a bíróság figyelembe.

Az Aloxe-Cortonnal kapcsolatos ügy tárgya is a champagne-i esethez volt hasonló, ugyancsak egy dűlőnek az eredetvédelemmel érintett földrajzi területbe való betagozásáról szóló, első fokú ítélet hatályon kívül helyezésére irányult a fellebbezés. A terület tulajdonosa csatolta keresetéhez a területről készült földtani vizsgálat eredményeit, a bíróság ennek ellenére úgy döntött, hogy a birtok geológiai jellemzői nem felelnek meg az Aloxe-Corton appellációra előírtaknak, így a fellebbezést elutasította. Amint az látható, az eljáró bíróság meg sem vizsgálta az esetleges emberi tényezőket a döntés meghozatala során.

Bár az európai szabályozás mindkét fenti borvidékre – ahogy az összes többi borvidékre is – ugyanazt a szabályozást alkalmazza, amely szerint egyforma súllyal kellene tekintetbe venni a természeti és a humán tényezőket, mégis – akárcsak a két fent hivatkozott ítéletből is – azt láthatjuk, hogy ez – minden közös európai törekvés ellenére – nem feltétlenül történik így. Ha összehasonlítjuk a két régió gazdasági fejlődésének történetét, magyarázatot kaphatunk a két ítélet meghatározó körülményei között mutatkozó különbségre.

<sup>22</sup> Európai Bizottság n°311113, Société Château Marquis de Terme-ügy, 2009. december 9. JurisData n°2009-018990.

<sup>23</sup> Európai Bizottság n°279775, 2006. október 25.

<sup>24</sup> Európai Bizottság n°241332, 2003. június 13.

Burgundiát úgynevezett mikroterroir területnek nevezhetjük, ami azt jelenti, hogy a bortermelés nagyon kis méretű parcellákon folyik, amelyeket igen sajátos természeti adottságok és kulturális hagyományok jellemeznek. Csak meghatározott fajtákból készülhet bor a területen, amit egy adott dűlőről az adott évben szüretelnek. Ez teszi lehetővé a termelőknek, hogy a „kis dűlő, magas presztíz” elvet alkalmazzák közösségi marketingjük során. Champagne borai ezzel szemben nagyobb egybefüggő területekről származnak, az egyes fajtákból, az egyes területekről, sőt az egyes évjáratokból származó borok keverhetőek, ami egészen más stílusú marketinget igényel. Ez a marketing az erős márkák állandó piaci jelenlétén alapul, amelyek folyamatosan azonos minőségű italokkal töltik meg palackjaikat.

A fenti eltérések rávilágítanak arra, hogy miért fontosabb a burgundiai termelőknek, hogy a parcellájuk egy adott védett földrajzi területhez tartozzon, míg egy Champagne-belinek, hogy a folyamatos minőséget biztosító technológiák alkalmazását átvegye. Összegezve, Champagne-ban az emberi tényező – a know-how, a terület történelmi meghatározása – sokkal lényegesebb, mint Burgundiában, ahol egy parcella a geológiai jellemzői alapján kerül hozzá egy adott, eredetvédelemmel érintett földrajzi területhez vagy kerül ki abból, ami jelentősen befolyásolja az innen származó bor árát és értékesítési kilátásait.

A termőhely tényezői Gál Péter szerint a következők.<sup>25</sup>

– *Földrajzi elhelyezkedés, domborzat:* általában a szőlőnövény az északi és déli szélesség 28. és 50. foka közötti sávokban képes minden évben termést hozni. Ezt a különleges helyi adottságok ki tudják tolni valamelyest (például a nagy tengerszint feletti magasság hűvösebb klímát eredményez, így trópusi éghajlaton is termesztetnek borszőlőt).

A közelben fekvő nagy vízfelületek (tavak, tengerek) hőmérséklet-kiegyenlítő hatása ugyancsak fontos tényező a termelés szempontjából. A hegyek védhetik a területet a túlzott csapadéktól és szélről.

A dűlők fekvése, meredeksége és kitétsége nagyban befolyásolja a gyümölcs érési sebességét és a megmunkálás módját. Az északi féltekén a déli, délnyugati fekvés a legnépszerűbb, míg a déli féltekén az északi, északnyugati kitétségű területek kapják a legtöbb napsütést. Érdeemes megjegyezni, hogy a globális felmelegedés hatására a telepítések egyre inkább a keleties fekvésű területek irányába mozdultak el a melegebb, kontinentális éghajlatú területeken.

– *Talaj:* a szőlőnövény a talajban tölti majdnem egész életciklusát, abból veszi fel a vizet és a tápanyagokat. A szőlőtermesztéshez ideális talaj viszonylag tápanyagszegény, jó vízelvezetésű és porózus. A klimatikus viszonyok befolyásolhatják az adott terület ideális talaját: csapadékszegény környezetben a víztartó képesség fontossága megnő, míg a hűvös éjszakákat a sziklás, köves talajok hőtartó tulajdonsága egyenlítheti ki.

<sup>25</sup> Gál, Kiss: i. m. (16), p. 12.



Az Újvilágban az Európában megszokottnál kisebb hangsúlyt fektetnek a talajelemzésre az ültetvények telepítése során, mivel ott főleg gazdaságossági és megközelíthetőségi szempontok döntenek. Gyakran hallani szőlészekről: „A szőlő gyomnövény, bárhol megél!”

– *Biológiai környezet:* a talajban, a földfelszín felett és a levegőben található flóra és fauna, amely hatással van a szőlő minőségére. Gondoljunk csak a különböző kártevőkre vagy a jerezi borok felszínén képződő, és a sherry karakterét adó élesztőre, a *florra*.

Az ökológiai és biodinamikus gazdálkodás egyik alapvető célja, hogy a szőlő környezetében lévő mikrotársulásban a fajok sokféleségét (biodiverzitás) növelje, így alakítva ki a természetes egyensúlyt, amely segít a különböző betegségek kockázatának csökkentésében, ezzel a felhasznált vegyszerek mennyiségét is csökkentve.

### *Az évjárat*

Az adott év időjárása. Amíg a hagyományos óvilági borrhíókban az időjárás szeszélye akár a teljes termés elvesztéséhez is vezethetett, addig az újvilági régiók kedvező éghajlati feltételei ritkán okoznak meglepetést. Emiatt az újvilági borok általában sokkal egyenletesebb minőséget tudnak nyújtani évről-évre. Az évjárat nagyban befolyásolja az adott év borának karakterét. A hosszú időn át folyamatosan jó minőséget termelő pincészetek lesznek szakmailag megbecsültek, hiszen a kihívásokkal terhelt évjáratokban lehet igazán megmutatni a hozzáértést.

### *A szőlőfajták*

A kiválasztott szőlőfajta klimatikus és tápanyagigényeinek érdemes illeszkednie az adott terület adta lehetőségekhez, így biztosítva a magas minőségű termést. A hűvösebb klímájú európai borrhíókban megszokottnak tekinthető a szőlőfajták házasítása (például Bordeaux vagy Champagne). Ezzel a szeszélyes időjárás negatív hatásait igyekeznek csökkenteni, mivel a más-más időpontban érő szőlőfajták termési esélyei jobbak. A földrajzi jelzéssel ellátott borok mindegyike csak a termékleírásban meghatározott szőlőfajtákból készülhet, így biztosítva az elvárt minőséget és karaktert.

### *Környezeti tényezők a pezsgőkészítés szempontjából*

A minőségi pezsgőboroknak a leginkább megfelelő viszonyok biztosítása érdekében a hűvös, hosszú érési időszakot biztosító területek a legmegfelelőbbek. A pezsgőhöz szüretelt szőlő ideális esetben magas sav- és alacsony cukortartalommal rendelkezik, de fiziológiailag érett. (Ne feledjük, a pezsgő általában két alkoholos erjedésen megy keresztül, így az alapbor alkoholtartalmának kifejezetten alacsonynak kell lennie az élvezhető végeredményhez.)

A talaj vízelvezető képessége különösen fontos, ugyanis a hűvösebb éghajlat általában több csapadékkal is jár. Champagne híres mézskőtalaja nemcsak a vízháztartás egyensúlyát biztosítja, de könnyű megmunkálhatósága miatt az érlelőpincék létrejöttében is alapvető jelentőségű. Ez a mézskővonulat egészen Dél-Angliáig ér, ahol hasonló szerepet kap az ottani szőlőtermesztésben.

A szőlő gyümölcshéján természetes élesztőkultúra található, amely tulajdonságaiban egyedi minden termőhelyen. Ez az élesztő indítja be a spontán alkoholos erjedést, és tipikus karaktert adhat az elkészült bornak. Champagne-ban a természetesen előforduló élesztőkultúra kitenyésztésével, kontrolláltan erjesztik a borokat.

Az évjárat kérdése a pezsgők esetén igen összetett: általában a szélsőségesen hűvös éghajlat kedvez a pezsgőnek természetett szőlő minőségének, ez azonban azzal a veszéllyel jár, hogy akár egy teljes terület termése elveszhet a kedvezőtlen időjárás következtében. Emiatt a különböző évjáratok házasítása megszokott a pezsgőkészítésnél, az évjáratjelzéssel ellátott pezsgőket pedig inkább kivételnek tekintjük.

A felhasznált szőlőfajták tekintetében a világ pezsgőkészítő országai jelentősen eltérnek, de a legtöbb csúcsmínőségű pezsgő a champagne-i fajtákból (chardonnay, pinot noir és pinot meunier) készül, illetve ezek a fajták jelentős szerepet töltenek be a házasításban.

Érdemes megemlíteni, hogy Champagne-ban a három fő szőlőfajta mellett még további négy fajta engedélyezett (pinot blanc, pinot gris, petit meslier és arbanne), és a klímaváltozással párhuzamosan ezen szőlőfajták jelentősége vélhetően nőni fog, hiszen azok a tulajdonságok, amelyek a hűvösebb klimatikus viszonyok között hátrányt jelentettek, egy melegebb klímában segíthetnek megőrizni a Champagne eredeti karakterét.

Az emberi tényező alapvető fontosságú a pezsgőkészítés esetén: a telepítési szabályoktól kezdve az engedélyezett hozamon át, a szüret, a préselés és a borászat részletes szabályaiig minden lényeges lépést meghatároz.

### 3. Az eredetvédelem intézményének alapfogalmai

Gál Péter szerint „az eredetvédelmi rendszer egy olyan gazdasági, jogi szabályozórendszer, amely előre meghatározott feltételek mellett, különböző nyilvántartási, minősítési és ellenőrzési rendszereken keresztül garantálja a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek földrajzi származását és minőségét, célja a földrajzi árujelzők hitelességének védelme.”<sup>26</sup>

#### 3.1. Árujelzők

Az árujelző mint összefoglaló kategória a védjegyet, a kereskedelmi nevet és a földrajzi árujelzőket foglalja magában.

<sup>26</sup> Gál, Kiss: i. m. (16), p. 9.

Ezek olyan változatos formában megjelenő, jogi oltalom alatt álló megjelölések, amelyek alkalmasak áruk és szolgáltatások megkülönböztetésére, reklámozására és más gazdasági funkciók ellátására a természetes és jogi személyek, valamint azok áruai tekintetében.

Az árujelzők minden fajtája más-más funkcióval bír:

- a védjegy árukat és szolgáltatásokat különböztet meg;
- a kereskedelmi név a gazdálkodó szervezeteket különbözteti meg egymástól;
- a földrajzi árujelző pedig a termékeket különbözteti meg, származásuk helye és azzal összefüggő minőségük alapján.

### 3.2. Földrajzi árujelzők

A földrajzi árujelzőkön azokat a jelzéseket értjük, amelyek egy földrajzi névből vagy pedig egy földrajzi névből és a hozzá kapcsolt valamilyen kifejezésből állnak, és amelyek olyan termék jelölésére használatosak, amelynek minőségét, hírnevét vagy egyéb jellemzőit kizárólag vagy alapvetően a földrajzi eredet határozza meg.

Jelen vizsgálatunk szempontjából a legfontosabb-árujelző kategória a földrajzi árujelzőké, így a következőkben ezzel foglalkozunk részletesen a védjegyek és a kereskedelmi nevek kérdése pedig csak a releváns pontokon kerül elemzésre.

### 3.3. A földrajzi árujelzők és a védjegyek elkülönítése

Fontos hangsúlyozni, hogy a földrajzi árujelzők és a védjegyek megkülönböztetése – funkcióik hasonlóságai miatt – alkalmanként nem egyszerű. Előfordul, hogy az eredetvédett termékek megjelölését, nevét védjegy is óvja. Ez rendszeresen előfordul a bormárkák esetében, ahol a bor megnevezése védjegy – például Louis Roederer *Brut Premier* – amely az eredetmegjelöléssel – Champagne – egyszerre szerepel a terméken.

A védjegyek és a földrajzi árujelzők között az alábbi lényeges különbségek fedezhetők fel.<sup>27</sup>

- A földrajzi árujelzők védelme a termékek *földrajzi, természeti és mikroklimatikus tényezőire* is alapítható, míg a védjegyek kizárólag *emberi kollektíva tevékenysége* következtében töltik be a rendeltetésüket.
- Szolgáltatásokat – a védjegyekkel ellentétben – nem lehet földrajzi árujelzővel védeni. A földrajzi árujelzők főleg mezőgazdasági és élelmiszeripari termékekre vonatkoznak. A védjegyek használati köre sokkal szélesebb, minden árura és szolgáltatásra vonatkozhatnak, amely a Nizzai Megállapodás osztályozási rendjében szerepel.
- A földrajzi árujelzők használatának joga *kollektív jogosultság*, azaz mindenki használhatja azokat, amennyiben a termék megfelel az előzetesen lefektetett szabályoknak. A védjegy jogosultja a magyar jogban világosan meghatározható.

<sup>27</sup> Dr. Tattay Levente: A bor és az agrártermékek eredetvédelme. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 2001, p. 33.

- A földrajzi árujelzők bejelentésénél a *termékleírás*<sup>28</sup> alapvető fontosságú. Leírja és valószínűsíti a termelt áru minőségének közvetlen összefüggését a származással. A védjegy esetén nem követelmény a termékleírás.
- A védjegyoltalom időtartama a bejelentéstől számított tíz év, a földrajzi árujelzők oltalma időben nem korlátozott.
- A földrajzi árujelző kizárólag szavakból állhat, a védjegy sokkal formagazdagabb: kép, szlogen, hang- vagy fényjel is lehet.
- A földrajzi árujelző *forgalomképtelen*, nem lehet átruházni, de még használati engedélyt (licenciát) sem adni rá. A védjegy a gazdasági forgalom tárgya.
- A földrajzi árujelzők szinte kivétel nélkül földrajzi nevet tartalmaznak, míg a védjegyeknél ez sokkal ritkább.
- A földrajzi árujelzők (és az azok terjedelmét kijelölő termékleírások) esetén a hagyományok, a szokások nagy szerepet kapnak,<sup>29</sup> míg a védjegyeknél főleg az egyediség, a megkülönböztetőképesség dominál.
- A védjegyek funkciói közül a reklámfunkció a legfontosabb, a földrajzi árujelzők esetén pedig a minőségjelző és a származásjelző szerep.
- A védjegyek száma gyakorlatilag korlátlan, míg az adott területre kiadható földrajzi árujelzőké valamelyest korlátozott.
- A földrajzi árujelzőkkel védett termékek általában egy áruosztályba tartoznak, és csak néhány árura vonatkoznak, amelyeket a termékjegyzék tartalmaz. A védjegyek igen sokféle termék számára biztosíthatnak oltalmat, amelyeket az árujegyzékben tüntetnek fel.
- A védjegyek jogi elismeréséhez elengedhetetlen feltétel a lajstromozás, ez a földrajzi árujelzők esetében nem feltétlenül érvényesül.<sup>30</sup>
- A földrajzi árujelzők vonatkozásában a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala mellett a Földművelésügyi Minisztérium is fontos feladatokat lát el. A bejelentést a miniszterhez kell benyújtani, aki továbbítja azt a hivatalnak. Ezen túlmenően a minisztérium a termelők részére biztosított szakmai támogatással segíti az új bejelentések benyújtását.

A már oltalom alatt álló termékek termékleírásait rendszeresen felülvizsgálja, kezdeményezi és megalkotja a szükséges módosításokat, valamint kapcsolatot tart az eredetvédelemből eredő jogok és a jogérvényesítés módjainak megismertetése érdekében.

<sup>28</sup> Kézműipari termékek esetében elegendő ún. termékjegyzéket csatolni a bejelentéshez.

<sup>29</sup> *Dr. Tattay Levente*: Eredetvédelem Franciaországban – A cognac, a champagne és a Bordeaux-i bor nyomában. *Külgazdaság*, 44. évf. 3. sz., 2000, p. 29–41.

<sup>30</sup> Magyarországon a nemzeti földrajziárujelző-oltalom mindig lajstromozással keletkezik.

### 3.4. A földrajzi árujelzők funkciói, a gazdaságban betöltött szerepük<sup>31</sup>

#### – Származásjelző funkció

A földrajzi árujelzők szinte kivétel nélkül földrajzi névre utalnak. Ez az utalás akár közvetett is lehet, például egy helység régi, latin nyelvű neve is szerepelhet jelzésként.

#### – Megkülönböztető funkció

A földrajzi árujelzők megkülönböztetőképesége függ a szóban forgó termék minőségétől: minél jobb minőségű egy adott termék, annál határozottabb a megkülönböztető erő.

Ez alól kivételt képeznek a *származási jelzések*, amelyeket az 1997. évi XI. törvény nem szabályoz, de a Párizsi Uniós Egyezmény és a Lisszaboni Megállapodás rendszere igen. A származási jelzés csupán azt igazolja, hogy a termék mely országból, régióból, tájról vagy helységről származik, nem közvetít információt a termék minőségéről.

#### – Minőségjelző-garanciális funkció

A földrajzi árujelzőkhöz, főleg az eredetmegjelölésekhez a kiváló minőség vagy valamely kiemelkedő, kivételesen pozitív tulajdonság képzete párosul. Ez egyben garanciaként is szolgál: a fogyasztó biztos lehet benne, hogy egyenletes minőségű, meghatározott tulajdonságú árut fog kapni.

A minőségjelző funkció ereje abban is megmutatkozik, hogy számos eredetmegjelölés *fajtagjelöléssé* vált (ez fenyegeti például a champagne-t az Újvilágban).

#### – Arculati funkció

A földrajzi árujelzők fontos szerepet tölthetnek be a származási helység, régió vagy ország imázsának és ismertségének kialakulásában. A termékek messze földre eljuthatnak, magukkal hordozva származási helyük üzenetét, vonzóvá téve azt a fogyasztók számára.

#### – Reklámfunkció

A földrajzi árujelzők sokoldalúak, kiválóan alkalmasak a termékek népszerűsítésére a marketingben, így az üzleti stratégia állandó elemei. Alkalmazhatóak információ-átadásra, figyelemfelkeltésre, emlékeztetésre, a fogyasztó bizalmának és jóindulatának elnyerésére.

#### – Presztízsfunckió

A földrajzi árujelzők minőségjelző funkciójából fakad, hogy az így védett termékek fogyasztása magasabb státuszt sugall. Ezen áruk fogyasztását a feltörekvő rétegek megpróbálják utánozni, hogy az előkelőség érzetét nyújtsák. Ezt remekül példázza a champagne vagy a márkás szeszesitalok kategóriája.

<sup>31</sup> Tattay: i. m. (27), p. 22–25.

– *Védelmi funkció*

A védelem szabályozása leginkább a földrajzi jelzések lajstromozása, jogos, illetve jogtalan vagy megtévesztő használata körében érvényesül.

A magyar jogban a védjegy törvényen kívül a versenytörvény, a fogyasztóvédelmi törvény, a börtörvény és más jogszabályok biztosítják kiegészítő jelleggel.

A földrajzi árujelzők gazdasági előnyei közül néhányat már érintettünk a funkciók elemzésénél. Ezeken túl a következő pozitív attribútumok kapcsolhatók a földrajzi árujelzőkhöz.

a) *Ismertség, felismerhetőség*

A földrajzi árujelzők általában hosszú ideje léteznek a piacon, így a fogyasztók felismerik, vagy akár keresik is őket. Előfordul, hogy bizonyos piacokon önálló márkakategóriává válnak (például a marlborough-i sauvignon blanc vagy a rioja), a vásárlók nem az egyes termelőknek, hanem a kategóriának tulajdonítanak minőségi garanciát.

b) *Árfejhajtó hatás*

Ez is a földrajzi árujelzők garanciális és presztízfunkcióival van szoros kapcsolatban. Amint egy termék minősége ismertté és népszerűvé válik a fogyasztók között, a kereslet megnő iránta. Mivel azonban a földrajzi behatároltság miatt a termelés mennyiség véges, az így keletkezett túlkereslet az árakat felfelé hajtja.

c) *Versenylőnyök*

Az ipari tulajdon kizárólagossága azt jelenti, hogy a használati jogosultság csak egy adott, egyéni vagy kollektív jogosult számára biztosított, mindenki mást kizár a használat jogából. Tehát azon termelők, akik nem a termékleírásnak megfelelő árut termelnek, vagy azt nem az adott földrajzi határokon belül állítják elő, nem részesülhetnek a földrajzi árujelzők által biztosított előnyökből.

d) *Értékesítési monopólium*

A földrajzi árujelzőket kizárólag a területen lakó termelők, feldolgozók és előállítók használhatják. Ez a monopólium azonban soha nem jelent piaci erőfölényt, csak *jogi monopóliumot*, ugyanis egy adott földrajzi árujelzővel ellátott termék nem zár ki semmilyen helyettesítő terméket az értékesítés lehetőségéből. Ezen túl a területi és az ehhez kötődő termelési korlátozottság miatt ez a jogi monopólium sosem válhat gazdasági monopóliummá.

e) *Az export elősegítése*

A földrajzi árujelzők és ezek nemzetközi ismertsége az agrárkivitelnél különösen fontos szerepet tölt be. A termékek összekapcsolása a származási helyükkel bizalmat ad az exportpiacoknak, és az egész ország termelésének a megítélését is pozitív irányba tereli.

f) *Nagy volumenű belföldi és külföldi értékesítés*

Folyamatosan egyre több földrajzi árujelzővel ellátott termékre van kereslet, mind az országhatárokon belül, mind a külföldi piacokon. A garantált eredet és minőség többletértéke egyértelmű, a mai digitális világban pedig nagyon rövid idő alatt elterjedhet egy magas színvonalú termék jó híre, így előre látható, hogy ez a tendencia folytatódni fog.

### 3.5. A szokásos megjelölés, fajtamegjelölés

A szokásos megjelöléseket a védjegytvény (Vt.)<sup>32</sup> kiemelten kezeli. A szokásos megjelölés (generikus vagy általános megjelölés) azon, eredetileg árujelzőnek minősülő megjelölés, amely a tartós, rendszeres használat során elvesztette megkülönböztetőképességét, és amelyre ennél fogva kizárólagos jog többé nem szerezhető [a védjegytvény 105. § (1) bekezdése értelmében].

A szokásos megjelölések csak kis része volt eredetileg védjegy vagy földrajzi megjelölés, a többségüknek soha nem volt megkülönböztető jellege.

A szokásos megjelöléssé válás súlyos következményekkel fenyeget: az eredetileg földrajzi árujelzővel védett termék többletértéke megszűnik, hiszen a megkülönböztető funkció többé már nem érvényesül. Erre szolgál példával a Comité Interprofessionel du Vin de Champagne (CIVC) felperesnek Rachel Jayne Powell – közismert nevén Champagne Jayne – alperes ellen az Ausztrál Szövetségi Bíróság előtt indított pere.<sup>33</sup>

A CIVC keresetében kérte az ausztrál állampolgárságú alperes eltiltását a champagne név használatától, mivel félrevezető és megtévesztő módon használta azt közösségi médiában való megjelenéseiben mind nevével, mind pedig azzal, hogy champagne-termékek körében helyezett el ausztrál pezsgőket, amivel azt a látszatot keltette, hogy azok minőségükben nem térnek el a földrajzi eredetvédelemmel rendelkező francia termékektől. Az alperes tevékenysége során továbbá azt a látszatot keltette, hogy felhatalmazással bír a champagne ágazat képviselőjére.

A bírói döntés – bár megállapította, hogy az alperes közösségi médiában folytatott tevékenysége csakugyan megtévesztő lehet – mégsem rendelkezett az alperes ilyen jellegű tevékenységének tiltásáról. Sajnálatos módon az alperesnek adott ígázat a bíróság arra vonatkozóan, hogy tevékenységével nem sérti meg a fogyasztóvédelemre vonatkozó ausztrál jogszabályokat. Ami még ennél is sajnálatosabb, az ítélet teljesen figyelmen kívül hagyta a földrajzi eredetvédelem érvényesítéséhez fűződő, határokon átnyúló érdeket, és pusztán azon alapult, hogy az alperes perben támadott eljárása során nem folytatott kereskedelmi tevékenységet.

## 4. A bor-eredetvédelem nemzetközi szabályozásának története

### 4.1. Az ókortól az első modern szabályozásig

Az áruk földrajzi megjelölése a kereskedelemmel egyidős, mintegy hatezer évre nyúlik vissza. Az árucserében részt vevő különféle mezőgazdasági és ipari termékeket, illetve alapanyagokat eredetük alapján különböztették meg, földrajzi nevek rövidesen széles körben is-

<sup>32</sup> 1997. évi XI. törvény a védjegyek és földrajzi árujelzők oltalmáról.

<sup>33</sup> A döntés kivonatát az 1. számú függelék tartalmazza.

mertek lettek, és a minőségre is utalni kezdtek; kialakultak az ókor „márkái” (kínai selyem, damaszkuszi acél, görög borok stb.).<sup>34</sup>

A kereskedelem fejlődésével párhuzamosan a termékek, főleg a borok eredetét egyre szűkebb földrajzi területekkel társították, így kialakultak a hasonló típusú bort adó korai „borvidékek”. A borok a történelem során szinte mindig luxuscikknek számítottak, élvezetüket történetírók, költők és a folklór is rendszeresen megörökítették.

A középkorban ugyancsak a borok voltak az első védelemben részesített áruk. Franciaországban már a 11–15. században dekretumokkal biztosították a borrégiók (elsősorban Bordeaux és Champagne) előjogait, tiltották az utánzatokat.

A borok töretlen népszerűsége oda vezetett, hogy az újkor elejére a borhamisítás jelentős méreteket öltött, így XIII. Lajos 1622-ben rendelettel tiltotta meg a burgundiai, a lyoni és a beujolais-i borok hamisítását.<sup>35</sup>

A filoxéra-kártevő pusztítása a 19. század második felében egész Európában tönkretette a szőlőültetvények legnagyobb részét. Ez a csapás viszont előmozdította a ma ismert borrégiók kialakulását, és jelentősen átrendezte a telepített fajtákat az egyes termőterületeken. Az újratelepített ültetvények már sokkal rendezettebbek voltak (például szabályos sorokba ültették őket, meghatározott tőketávolsággal), ami később lehetővé tette a termés hozam meghatározását és maximálását, valamint a nagyüzemi módszerekkel való szőlőművelést, előkészítve a terepet a további jogi szabályozásnak.

#### 4.2. Párizsi Unió Egyezmény (PUE)

1883-ban jött létre az első nemzetközi iparjogvédelmi egyezmény, amelynek célja a tagállamok intézményi rendszerei összehangolt működésének a biztosítása volt. Ezenkívül rendelkezett az anyagi és eljárásjogi előírások egységesítéséről is az ipari tulajdon egyes tárgyainak tekintetében. Az egyezmény az ipari tulajdon lehető legtágabb értelmezését írja elő, többek között külön nevesítve a borokat [1. cikk (3)].

A borok szempontjából fontos megemlíteni, hogy itt kerül sor először nemzetközi szabályozásra többek között a védjegyek, az eredetmegjelölések és a származási jelzések terén, illetve a tisztességtelen verseny ellen.

A legjelentősebb alapelvek egyike a tagok közötti *egyenlő elbírálás* és a belföldiekével azonos *jogsegély* igénybevételének a lehetősége, valamint az *uniós elsőbbség* biztosítása a nemzeti iparjogvédelmi bejegyzés kiterjesztésével az összes tagállamban.

Az egyezményt többször felülvizsgálták: Brüsszel (1900), Washington (1911), Hága (1925), London (1934), Lisszabon (1958), Stockholm (1967).

<sup>34</sup> Tattay: i. m. (27), p. 13–14.

<sup>35</sup> Tattay: i. m. (27), p. 13–14.



Magyarország 1909-ben csatlakozott az egyezményhez, a jelenleg hatályos, stockholmi revíziót követő szöveget az 1970. évi 18. tvr. hirdette ki.<sup>36</sup>

Az eredetileg 8 tag által aláírt egyezménynek ma 177 tagja van.<sup>37</sup>

Míg a PUE eredeti szövege ugyan említi a származási jelzést és az eredetmegjelölést, a jogintézmények fogalmait nem tartalmazza. Ezeket az 1911. évi washingtoni felülvizsgálat (származási jelzés), valamint az 1925. évi hágai értekezlet (eredetmegjelölés) iktatta be az egyezménybe. A származási jelzés első fogalom meghatározását az 1891-es Madridi Megállapodásból [1. cikk (3)] lehet kiolvasni.<sup>38</sup>

Az egyezmény jelenlegi szövegének több rendelkezése is foglalkozik a földrajzi árujelzőkkel: a származási jelzéseket és az eredetmegjelöléseket az 1. cikk (2) pontja említi, a 9. és 10. cikk pedig a jogsértések lehetséges szankcióit és a védelem módjait tartalmazza.

A *Madridi Megállapodás*<sup>39</sup> és az azt kiegészítő 1989-es Madridi Jegyzőkönyv együttesen hozza létre a nemzetközi védjegylajstromozási rendszert. A madridi rendszert Genfben az 1967-ben született WIPO, a Szellemi Tulajdon Világszervezete, az ENSZ szakosított intézménye működteti. Szilágyi bírálja a Madridi Megállapodás hatékonyságát, mivel „*az nem növeli jelentősen a származási jelzők PUE által lefektetett szintjét*” és „*az egyezmény rendelkezései nem bírnak megfelelő kényszerítő erővel*”.<sup>40</sup>

#### 4.3. Lisszaboni Megállapodás

A PUE keretében 1958-ban a Lisszaboni Megállapodás *külön uniót*<sup>41</sup> hozott létre, amelynek célja az eredetmegjelölések hatékony nemzetközi oltalma és lajstromozása volt. Egyetlen bejegyzéssel és regisztrációval (valamint 1000 CHF regisztrációs díj megfizetésével) a védelemben részesítendő eredetmegjelöléseket és földrajzi árujelzőket a megállapodás tagjai automatikusan elismerik.<sup>42</sup>

Magyarország 1967-ben csatlakozott az 1982. évi 1. törvényerejű rendelettel kihirdetett megállapodáshoz. A Lisszaboni Megállapodás jelenlegi 28 tagállama a csatlakozás sorrendjében a következő:<sup>43</sup>

<sup>36</sup> 1970. évi 18. tvr. az ipari tulajdon oltalmára létesült uniós egyezmények 1967. július 14-én Stockholmban felülvizsgált, illetve létrehozott szövegének kihirdetéséről.

<sup>37</sup> <https://www.wipo.int> – a Szellemi Tulajdon Világszervezete.

<sup>38</sup> Szilágyi János Ede: Borjog, különös tekintettel az eredetvédelem kérdéseire. PhD-értekezés, Deák Ferenc Doktori Iskola, Miskolc, 2008, p. 18.

<sup>39</sup> A védjegyek nemzetközi lajstromozására 1891. április 14-én kötött, Stockholmban 1967. július 14-én felülvizsgált, Genfben 1979. szeptember 28-án módosított Madridi Megállapodás.

<sup>40</sup> Szilágyi: i. m. (39), p. 223.

<sup>41</sup> Lisszaboni Megállapodás, 1. cikk.

<sup>42</sup> Kivételt képez, ha a visszautasító tagállamban bejegyzett védjegyként vagy szokásos megjelölésként használják a védelemben részesítendő megjelölést.

<sup>43</sup> Kókai-Kunné dr. Szabó Ágnes: Lisszabontól Genfig az agrártermékek földrajzi árujelző oltalmának szabályozására figyelemmel. Védjegyvilág, 25. jubileumi különszám, p. 23–30.

- 1967–1968 Franciaország, Haiti, Izrael, Kuba, Magyarország, Mexikó, Olaszország, Portugália;
- 1972–1977 Algéria, Bulgária, Burkina Faso, Gabon, Kongó, Togo, Tunézia;
- 1993–1999 Costa Rica, Csehország, Szerbia, Szlovákia;
- 2001–2006 Grúzia, Irán, Koreai Népköztársaság, Moldávia, Montenegro, Nicaragua, Peru;
- 2010–2013 Macedónia, Bosznia-Hercegovina.

A Lisszaboni Megállapodás alapján a bejelentett eredetmegjelöléseket a Szellemi Tulajdon Világszervezetének genfi székhelyű irodája lajstromozza.

#### 4.4. A Lisszaboni Megállapodás Genfi Jegyzőkönyve

2009-ben kezdődött meg a Szellemi Tulajdon Világszervezetében a Lisszaboni Megállapodás felülvizsgálata. A felülvizsgálat célja a megállapodás vonzóbbá tétele, a finanszírozás kérdésének megtárgyalása, a földrajzi jelzések védelmének szabályozása és a kormányközi szervezetek, így az EU csatlakozásának a lehetővé tétele.

2015. május 20-án a diplomáciai értekezlet elfogadta a Lisszaboni Megállapodás Genfi Jegyzőkönyvét, amelyet 2015-ben az EU-tagállamok közül Franciaország, Magyarország, Olaszország, Portugália és Románia, valamint tíz másik ország írt alá.

A Genfi Jegyzőkönyvben került világos meghatározásra a földrajzi jelzés és eredetmegjelölés, amely a Lisszaboni Megállapodásban még nem különült el.

*Eredetmegjelölés: Olyan megjelölés, amely földrajzi terület neve vagy más, a területre utaló megjelölés, amelyet az onnan származó termék megjelölésére használnak, amelynek minőségét vagy jellemzőjét kizárólag vagy lényegében a földrajzi környezet határozza meg, a természeti és az emberi tényezőket is beleértve, és amely a terméket híressé tette.*

*Földrajzi jelzés: Olyan jelzés, amely földrajzi terület neve vagy más, a területre utaló jelzés, amelyet az onnan származó termék megjelölésére használnak, amelynek minőségét, hírnevét vagy más jellemzőjét lényegében a földrajzi környezet határozza meg, és amely a terméket híressé tette.*<sup>44</sup>

A Genfi Jegyzőkönyv lehetővé teszi egy-egy termékmegjelölés oltalmát földrajzi név nélkül is, a közös bejelentést a határon átnyúló területek esetében, és szabályozza a homonim (azonos alakú, de eltérő tartalmú) nevek oltalmát is. Ennek megfelelően a Genfi Jegyzőkönyv harmonizál az uniós szabályokkal.

#### 4.5. GATT-TRIPS-megállapodás

Az Általános Vám- és Kereskedelmi Egyezmény uruguayi fordulójában a világkereskedelemre vonatkozó számos aktuális kérdést tárgyaltak 1986-tól kezdve. Ennek keretében jött

<sup>44</sup> Lisszaboni Megállapodás Genfi Jegyzőkönyve, 1. Fejezet 2. Cikk (1)(i) és (ii).

létre a Kereskedelmi Világszervezet, a WTO (World Trade Organisation) is. Az uruguayi forduló záróokmányaként kidolgozott megállapodási csomagot az 1994-ben létrejött Marrakeshi Egyezmény során írták alá Magyarországon.

Az 1998. évi IX. törvénnyel kihirdetett egyezmény 1.) C. melléklete tartalmazza az úgynevezett TRIPS-megállapodást (*Agreement on the Trade Related Aspects of International Property Rights, Including Trade of Counterfeit Goods – A szellemi tulajdonjogok kereskedelmi aspektusairól szóló egyezmény*), amely a szellemitulajdon-jogok védelmének átfogó biztosítását célozza.

A megállapodás megfogalmazta az egyes iparjogvédelmi oltalmi formák, köztük a földrajzi árujelzők oltalmának minimumkövetelményeit, ezzel lehetőséget adva a védjegyek és a földrajzi árujelzők kapcsolatának a rendezéséhez.

A földrajzi eredet meghatározása az európai uniós közösségi szabályozással szemben a TRIPS-megállapodás 22. cikke 1. bekezdésében sokkal általánosabb. A TRIPS-megállapodás *a földrajzi árujelzők oltalmát valamennyi termék esetében lehetővé teszi, amelynek meghatározott minőségét, hírnevét vagy egyéb jellemzőit lényegében a földrajzi eredet határozza meg.* Ezen túlmenően a megállapodás nem szabályozza az oltalom megszerzésére vonatkozó eljárást, nem írja elő a termékleírás készítésének és az ellenőrzési rendszer működtetésének kötelezettségét. A megállapodás a WTO tagállamait azonban kötelezi arra, hogy teremtsék meg a megfelelő jogi eszközöket a földrajzi megjelölések jogi oltalmára.

#### *Vitarendezési eljárás, a TRIPS-megállapodás és az Európai Unió jogharmonizációja*

Az USA már 1999-ben jelezte, hogy a Lisszaboni Megállapodás és az Európai Közösség joga a nemzeti elbánás iránti igény, valamint a korábbi védjegyek és későbbi földrajzi árujelzők együttes fennállásának helyzete tekintetében eltér a TRIPS álláspontjától. Ennek következményeképpen az USA és Ausztrália vitarendezési eljárást kezdeményezett az EU ellen 2003-ban a 2081/92/EGK rendelet<sup>45</sup> szabályai miatt.<sup>46</sup> Az USA és Ausztrália azt állította, hogy a közösségi szabályozás diszkriminatív harmadik országok bejelentőivel szemben. Álláspontjuk szerint a közösségi szabályozás az EU-tagállamokon kívüli harmadik államokból érkező bejelentések esetében sérti a Párizsi Uniós Egyezmény, a GATT és a TRIPS-megállapodás szerinti egyenlő elbánás elvét. A közösségi szabályozás ugyanis az Európai Unión kívüli államokból érkező bejelentések esetében is megkövetelte a közösségi szabályok szerinti termékleírást, illetve annak nemzeti szakaszban való elbírálását és a közösségi előírásoknak megfelelő minőségellenőrzési szabályok betartását. Az USA és Ausztrália kifogásolta, hogy a korábbi elsőbbségű védjegy ellenére fennmaradhat a későbbi eredetmegjelölés, illetve földrajzi jelzés oltalma a TRIPS-megállapodás 16. cikkének 1. bekezdése értelmében: „a

<sup>45</sup> A Tanács 2081/92/EGK rendelete (1992. július 14.) a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról.

<sup>46</sup> WT/DS 174, WT/DS 290.

*lajstromozott védjegy tulajdonosának kizárólagos jogában áll mindenkit megakadályozni abban, hogy engedélye nélkül a kereskedelemben azonos vagy hasonló megjelöléseket használjon olyan árukra vagy szolgáltatásokra, amelyek azonosak vagy hasonlóak azokhoz az árukhoz vagy szolgáltatásokhoz, amelyek vonatkozásában a védjegy oltalomban részesült, amennyiben az ilyen használat megtévesztésre alkalmas. Azonos jel azonos árura vagy szolgáltatásokra történő használata esetén a megtévesztésre alkalmasságot vélelmezni kell. A fent említett jogok nem érintik a meglévő korábbi jogokat, és nem befolyásolják a Tagoknak azt a lehetőségét, hogy a használat alapján biztosítsanak jogokat.”*

A WTO Vitarendezési Testületének paneldöntése megállapította, hogy a Tanács 2081/92/EKG rendelete nincs összhangban a TRIPS-megállapodás 3. cikkének 1. bekezdésével és a GATT III:4 cikkével. A testület álláspontja a vitatott közösségi rendeletekben előírt viszonyossági és azonossági feltételeken alapult, ezért új szabályozást kellett alkotni.

#### 4.6. A francia modell: az INAO (*Institut national de l'origine et de la qualité*)<sup>47</sup>

A francia eredetvédelem irányítója az INAO, amely Joseph Camus agrárminiszter rendeletére született meg 1935-ben Comité National des appellations d'origine (CNAO) néven, majd a második viágháború után az Institut National des Appellations d'Origine nevet kapta.

Eleinte csak a borok földrajzi árujelzőinek védelméért és a borral kapcsolatos egyéb ügyekért felelt, de 1990 óta minden agrártermék a hatáskörébe tartozik. 2007 óta a nevét *Institut national de l'origine et de la qualité*-ra változtatták, de a rövidítése a régi maradt.

Az INAO munkájának fő területei:

- földrajzi árujelzők,
- eredetvédelem,
- biológiai gazdálkodás,
- hagyományos termékek,
- Label Rouge.<sup>48</sup>

Az intézet legfőbb testülete az állandó tanács, melynek 24 tagja van, és a szervezet általános tevékenységének és költségvetésének megállapításával, valamint az eredetmegjelölések alapvető védelmével foglalkozik. Tagjait a nemzeti bizottságok delegálják. Négy nemzeti bizottság létezik, a borral és a párlatokkal a legnagyobb foglalkozik. A nemzeti bizottságok feladata az AOC-státusz (Appellation d'Origine Controlée) elismerése, valamint ajánlattétel a kompetenciájukat érintő kérdésekben az illetékes miniszterek számára. Az INAO erejét mutatja, hogy ezeket a javaslatokat a minisztériumok csak elfogadhatják vagy visszautasíthatják, de nem módosíthatják.

Az intézetnek 26 helyi bizottsága van, amelyek feladata az előírások teljesítésének ellenőrzése, valamint az adott terület közösségi marketingjének a megszervezése.

<sup>47</sup> Gál, Kiss: i. m. (16), p. 35–36.

<sup>48</sup> A kiváló élelmiszerek védjegye. A termék bárholnan érkezhethet, akár harmadik országból is. Jelenleg 500 áru rendelkezik Label Rouge minősítéssel.

Az INAO tevékenységét a termelők (25%) és a francia állam (75%) finanszírozza.<sup>49</sup> (Ez az arány épp fordított például Németországban, ahol a termelők által befizetett díjak adják a költségvetés mintegy 80%-át.)

Az intézet működését, illetve az eredetmegjelölések védelmét és a közösségi marketinget a borvidékeken működő szakmaközi szervezetek is segítik. Az európai uniós eredetvédelmi modell nagyrészt az INAO alapján került kidolgozásra.

#### 4.7. Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (*L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin – OIV*)

Elődje az 1924-ben Párizsban Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal néven alakult kormányközi szervezet. Az eredeti részes tagállamok: Franciaország, Görögország, Luxemburg, Magyarország, Olaszország, Portugália, Spanyolország és Tunézia. Valódi működése 1927-ben kezdődött, amikor az alapító okiratban meghatározott legalább öt állam ratifikálta a szerződést.

Az 1997-es buenos airesi közgyűlés során felülvizsgálták a hivatal működését, amely mai formájában 2001-ben alakult újra Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (International Organisation of Vine and Wine) néven.

A szervezet célja „a szőlő- és bortermeléssel, továbbá szőlőből és borból előállított termékekkel kapcsolatos tudományos, műszaki, technológiai, jogi és gazdasági tevékenység előmozdítása”.<sup>50</sup>

Az OIV tevékenysége:

- adatgyűjtés, statisztikák készítése, adatbázis fenntartása;
- tudományos és technikai kutatásokat támogat és segít;
- ajánlásokat tesz a tagországoknak a különböző szőlészeti-borászati kérdésekben;
- hozzájárul a tagországok közötti jogharmonizációhoz;
- közvetít a tagországok között;
- segíti a fogyasztói egészségvédelmet és az élelmiszerbiztonságot;
- elősegíti a tagok együttműködését;
- képzési rendszereket fejleszt a szőlészeti és borászati termékekkel kapcsolatban;
- közvetít az iparág szereplői között, megfelelő párbeszédre és megállapodásokra ösztönözve őket;
- hozzájárul a világ szőlészeti és borászati örökségének elismertetéséhez, beleértve a történelmi, kulturális, emberi és környezetvédelmi tényezőket is.

Az OIV céljait javaslatok, ajánlások és a tagállamok kormányainak benyújtott kezdeményezések formájában valósítja meg.<sup>51</sup>

<sup>49</sup> Forrás: <http://www.inao.gouv.fr/eng/The-National-Institute-of-origin-and-quality-Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite-INAO/Le-financement-de-l-institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite-INAO>.

<sup>50</sup> Tattay: i. m. (27), p. 167.

<sup>51</sup> Tattay: i. m. (27), p. 168.