

A  
**DEBRŐI HÁRSLEVELŰ**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	7
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	8
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	9
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	11
IX. ELLENŐRZÉS .....	14
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	18

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3301 Eger, Kólyuktető Pf.: 83

e-mail cím: ebht@t-online.hu

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## **I. NÉV**

Debrői Hárslevelű  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

### **4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

#### 1. BOR

Bortípusok:

1. classicus
2. superior
3. késői szüretelésű

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Classicus	12,0	4,6	11,0	1,08
2.	Superior	12,5	4,6	11,0	1,08
3.	Késői szüretelésű	12,83	4,6	9,0	2,00

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Classicus	Hárslevelű alapú házasítás. Friss gyümölcs, barack és hársfavirág illattal és ízekkel, valamint gazdag mézes ízekkel rendelkező száraz, félszáraz, félédes vagy édes fehérbor.
2.	Superior	Hárslevelű alapú házasítás. Hársfavirág, érett gyümölcs és mézes illattal és ízzel rendelkező gazdag, telt, testes érett és érlelt száraz, félszáraz, félédes vagy édes fehérbor.
3.	Késői szüretelésű	Hárslevelű alapú házasítás. Hársfavirág, érett gyümölcs és mézes illattal és ízzel rendelkező gazdag, telt, testes érett és érlelt fehérbor. A bor illatában és ízében egyaránt a túlérett szőlőre utaló illatok és zamatok (pl. mazsola) uralkodnak, de megjelenhetnek a nemes rothadás által képződött „botritiszes” aromák is.

#### 4. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Classicus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása;</li> <li>- a bor legalább 85%-ban tartalmazza a Hárslevelű fajta borát.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>bor édesítése finomított mustsűrítménnyel, valamint a lehatárolt termőterületen kívülről származó szőlőből készült musttal, mustsűrítménnyel;</u></li> </ul>
2.	Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- a bor legalább 85%-ban tartalmazza a Hárslevelű fajta borát;</li> <li>- legkorábban a szüretet követő május 1-én hozható forgalomba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>bor édesítése finomított mustsűrítménnyel, valamint a lehatárolt termőterületen kívülről származó szőlőből készült musttal, mustsűrítménnyel;</u></li> </ul>
3.	Késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> <li>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- a bor legalább 85%-ban tartalmazza a Hárslevelű fajta borát.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bor édesítése;</li> <li>- tölgfadarabok használata;</li> <li>- fordított ozmózis;</li> <li>- a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</li> </ul>

#### A szőlőművelés szabályai:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
  - a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (classicus, superior és késői szüretelésű borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus, superior és késői szüretelésű bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
  - b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus, superior és késői szüretelésű borok): Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej és bakművelés
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
  - a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus, superior és késői szüretelésű bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
  - b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus és késői szüretelésű borok):
    - i. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
    - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
  - c. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (superior borok):
    - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
    - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
3. Rügyterhelés: max. 6 világos rügy/m<sup>2</sup>
4. A tőkehiány: a meglévő ültetvények esetében, térállástól és művelésmódtól függetlenül a tőkehiány nem haladhatja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.
5. A szüret módja: gépi vagy kézi

#### 4. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

6. A szüret időpontjának meghatározása: a szőlőfajták szőlőtermésének érettségét az illetékes hegybíró állapítja meg, ennek alapján határozza meg a fajta szüretének első napját.
7. A szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)</b>
1.	Classicus	9,83 %vol, (16 MM°) Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10,60 %vol, (17 MM°) Chardonnay, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit
2.	Superior	Minden szőlőfajta esetén: 12,83 %vol, (20 MM°)
3.	Késői szüretelésű	Minden szőlőfajta esetén: 12,83 %vol, (20 MM°)

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

**CLASSICUS:**

Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalu és Verpelét települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek, kivéve a termékleírás térképi mellékletén jelölt területek.

**SUPERIOR:**

Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalu és Verpelét települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek, kivéve a termékleírás térképi mellékletén jelölt területek.

**KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ:**

Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalu és Verpelét települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek, kivéve a termékleírás térképi mellékletén jelölt területek.

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Classicus	100 hl/ha seprős bor, kézi szüret esetén: 13,6 t/ha szőlő, gépi szüret esetén: 13,1 t/ha szőlő.
2.	Superior	60 hl/ha seprős bor, kézi szüret esetén: 9,0 t/ha szőlő, gépi szüret esetén: 8,4 t/ha szőlő.
3.	Késői szüretelésű	66 hl/ha seprős bor, kézi szüret esetén: 10,0 t/ha szőlő, gépi szüret esetén: 9,4 t/ha szőlő.

Törölt: 2,8

### 4. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Classicus	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit
2.	Superior	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit
3.	Késői szüretelésű	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit

### 4. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása:

##### a) Természeti és kulturális tényezők

A Debrői Hárslevelű lehatárolt terület, a Mátra a Bükk és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 170-220 méter tengerszint feletti magasságban. A jellemzően déli, dél-nyugati fekvésű dombokon már a XV. század elejétől jelentős szőlőtermesztés folyik.

A termőhelyek talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu települések határában található részben a volt tenger visszahúzódása után maradó humuszos öntéshomok, valamint az andezit alapkőzetten képződött többféle (ramman, csernozjom, agyagos barna erdőtalaj féleség. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, dél-nyugati fekvésű lankáin helyezkednek el. A kialakult talaj szőlőtelepítésre való alkalmasságát tovább fokozza a termőhely határának kedvező domborzati adottsága, a Mátra hegység által nyújtott védettség és a Tarna-völgye éghajlat kiegyenlítő hatása. Az Eger és a Debrői termőhely környéki dombok és hegyek leginkább a szőlőtermesztésre alkalmasak, más kultúrát, elsősorban szántóföldi növényeket általában veszteségesen lehetett termeszteni korábban és napjainkban is. A borvidék jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra. A terméknek az alapvetően, vagy kizárólag a földrajzi környezetéből levezethető minőségi jellemzőire, vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok

##### b) Emberi tényezők

A Debrői Hárslevelű borfajtának az első előállítását Rácz Pál kompolti pincemester nevéhez kötik.

Az ő leírásából derül ki, hogy a bor már a kezdetek kezdetén is egy Hárslevelűre alapozott házasítás volt. A többi fajtára elsősorban az évjárat-különbségek kiegyensúlyozásának érdekében volt szükség.

#### 2. A borok leírása

A Debrői Hárslevelű termelésére alkalmas lehatárolt terület a Debrői Hárslevelű boroknak virágillatokban és gyümölcsökben gazdag aromavilágot adományoz. Jellemző továbbá ezen borokra a többi ismert hárslevelűhöz képest teltebb, gazdagabb, hosszabb ízvilág.

A szőlő- és bortermeles északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal hosszú ízekkel rendelkezik.

#### 3. Az okszerű kapcsolat igazolása

A lehatárolt terület általános klimatikus adottságait a Mátra-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. A debrői talajoknak jó a vízháztartása, valamint az átlagos évi 600 mm csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozottan, stresszhatásoktól mentesen fejlődik. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen sav a borokban.

A Debrői körzet adottságai és a változó klimatikus tényezők hatása a Hárslevelű szőlőfajtánál egyre gyakrabban eredményez hosszabb ideig a tőkén hagyható, késői

#### 4. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

szüretelésű borkészítésre alkalmas, magasabb minőségű alapanyagot. A késői szürettel a töppedés, illetve a botrytis által mazsolásodott bogyók előfordulása már évről évre, igen nagy gyakorisággal megfigyelhető a körülhatárolt területen.

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok:

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű classicus bor”, a „védett eredetű superior bor”, vagy a „védett eredetű késői szüretelésű bor módon.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Superior borok esetén a bor megnevezése\* kiegészül a „Superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. Olyan borok esetén, melyek címkéjén a dűlő mint kisebb földrajzi egység neve szerepel, a bor megnevezésében\* ezen egység feltüntetése helyettesíti a Superior kifejezést.
- d) Késői szüretelésű borok esetén a bor megnevezése kiegészül a „Késői szüretelésű” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni.
- e) Feltüntethető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:
  - i) hagyományos kifejezések: 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 55. § szerint,
  - ii) korlátozottan használható kifejezések: 127/2009. FVM rendelet 15. számú melléklete szerint
- f) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve és feltüntetésük szabályai:
  - i) Települések:
    - Feltüntethető településnevek: Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu
    - Eredetazonosság legalább 85 %
  - ii) Dűlőnevek
    - Dűlőnév feltüntetése csak a superior és késői szüretelésű borok címkéjén lehetséges. Eredetazonosság: 100%
    - feltüntethető dűlőnevek:
      - (a) Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké
      - (b) Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta
      - (c) Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető,
      - (d) Tófalu: Bogár-hát, Petes-alja
      - (e) Verpelét: Ácsok, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfai-dűlő, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Majka, Mátra alja-dűlő, Pallagfő, Szent János-dűlő, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező,, Varjas, Veresi-dűlő
  - iii) Kisebb földrajzi egységek és védjegyek kapcsolata: a részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

\* a bor megnevezése e rész vonatkozásában az alábbiakból áll: az eredetmegjelölés, valamint a tipográfiájából adódóan címkén az eredetmegjelöléssel azonos hangsúllyal megjelenő, a termékleírásban szabályozott elemek.

#### 4. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:**

- a) A Védett Eredetű Debrői Hárslevelű csak üvegpalackba kiszerelve hozható forgalomba. A bort kiszerelni csak a borászati hatóság által engedélyezett és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (a továbbiakban: EBHT) által nyilvántartásba vett palackozókban lehet.
- b) A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira. A termelő saját termőhelyről származó, saját borát, saját pincében a jogszabályoknak megfelelő termelői borkimérésben is értékesítheti.
- c) A lehatárolt területen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszerelésnek.

## **3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:**

Az Egri Borvidék Borbíró Bizottsága. Az EBHT Rendtartása részeként az EBHT tanácsulása által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljárásához szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

## **4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szőlő jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat.
  - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) Bejelentések
  - i) Termelési szándék bejelentése: A Debrői oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes
  - ii) Dűlőnév használatának bejelentése: A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybíróknak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét. A bejelentés visszavonásig érvényes;
  - iii) Kiszerelés előzetes bejelentése: a bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül le kell palackozni, ellenkező esetben a bor a Debrői eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles

### **4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

**5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Kompolt, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya települések közigazgatási területén.

**6. Ellenőrző jegy:**

A kiserelésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bmi@nebih.gov.hu](mailto:bmi@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

### (2) Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@nebih.gov.hu](mailto:bacs@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: [baranya@nebih.gov.hu](mailto:baranya@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: [bekes@nebih.gov.hu](mailto:bekes@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: [borsod-fm@nebih.gov.hu](mailto:borsod-fm@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

### **4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

e-mail: [csongrad@nebih.gov.hu](mailto:csongrad@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: [fejer@nebih.gov.hu](mailto:fejer@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: [gyor@nebih.gov.hu](mailto:gyor@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: [hajdu@nebih.gov.hu](mailto:hajdu@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: [heves@nebih.gov.hu](mailto:heves@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: [szolnok@nebih.gov.hu](mailto:szolnok@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: [komarom@nebih.gov.hu](mailto:komarom@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

#### **4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Tel.: +36 32 521 500  
Fax: +36 32 521 524  
e-mail: [nograd@nebih.gov.hu](mailto:nograd@nebih.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
Tel.: +36 1 329 7017  
Fax: +36 1 317 6231  
e-mail: [pest@nebih.gov.hu](mailto:pest@nebih.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.  
Tel.: +36 82 527 580  
Fax: +36 82 315 023  
e-mail: [somogy@nebih.gov.hu](mailto:somogy@nebih.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
Tel.: +36 42 508 300  
Fax: +36 42 508 311  
e-mail: [szabolcs@nebih.gov.hu](mailto:szabolcs@nebih.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
Tel.: +36 74 529 869  
Fax: +36 74 415 688  
e-mail: [tolna@nebih.gov.hu](mailto:tolna@nebih.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, Zanati út 3.  
Tel.: +36 94 314 093  
Fax: +36 94 327 852  
e-mail: [vas@nebih.gov.hu](mailto:vas@nebih.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
Tel.: +36 88 590 472  
Fax: +36 88 407 347  
e-mail: [veszprem@nebih.gov.hu](mailto:veszprem@nebih.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: [zala@nebih.gov.hu](mailto:zala@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>• HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

#### 4. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

**II. Évjáratfüggő elemek**

<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

**III. Forgalomba hozatal**

<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> </ul>	Hegybíró

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Debrői Hárslevelű** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Borminósító Bizottsága
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés</li> <li>• Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa</li> </ul>

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Melléklet

### **„A Debrői Hárslevelű borfajtának hagyományos minőségben történő előállítása**

FELJEGYZÉS

#### I. Előállításának története

Amikor 1925-ben a Kompolti Állami Béruradalom pincészetének vezetését és a debrői, mintegy 30 kt Holdas szőlészetének felügyeletét átvettem, utóbbiban mindössze egyetlen tőke hárslevelű volt található. Ez azért volt hátrányos, mert az ugyancsak az uradalomban Tartozó Debrő melletti sáfrányosi szőlőből származó hárslevelű alapanyagunk - amely a debrőinél jóval kedvezőtlenebb fekvésben volt, kitűnő alapanyagnak bizonyult Feltehető volt tehát, hogy ez az anyag a jó fekvésű debrői szőlőkben még csak javulni fog.

Elhatároztam tehát, hogy hozzálatok a hárslevelűnek Debrőn történő nagyirányú telepítéséhez és egyben felettes hatóságomnál a Muscat Ottonel telepítését is szorgalmaztam, hogy arra az esetre, ha kedvezőtlen évjáratok következnenek be, az illat- és zamatanyag, alig érezhető, de mégis természetesnek ható pótlásáról megfelelő módon gondoskodhassam.

Szükségesnek tartottam továbbá a Hárslevelű pinceképesse tétele érdekében még a kishánai, mintegy 12 kat. holdat kitevő szőlőből a Furmint, Rajnai Rizling és piros Tramini fajtákat is bekapcsolni, ugyancsak gyengébb évjáratok esetén a Muscat Ottonel-nél mondottaknál fogva.

#### II. A „Debrői Hárslevelű” borféleség előállításának módszere és elterjedési mértéke

Fentiekből adódóan az iskolázatlan sáfrányosi, majd később debrői hárslevelűt szakszerűen és okszerűen továbbkezeltem, iskoláztam, Kedvezőtlen évjáratokban, amikor az illat- és zamatanyag az alapanyagban nem volt megfelelően kifejlődve, fenti fajtákhoz nyúltam hozzá. Így a túlérésben lévő Muscat Ottonel-ből - évjáratoktól függően- mintegy 5-5 %-ot adtam hozzá. Lényeges, hogy ez a fajta túlérésben legyen, mert csak így biztosítja a finom, diszkrét jelleget, nem túlrett állapotban ugyanis oly erős illatú, hogy minden mást eltakar és az alapanyag jellegét veszélyesen, megváltoztatja, amely semmiképpen sem lehet cél. A Muscat Ottonel-en kívül ugyancsak illat- és zamatanyag évjáratonkénti pótlása végett kb. 4-6% Piros Tramini fajta új borát adtam még hozzá. A bor karakterének javítása alapvetően az Olaszrizling fajta 16 - 20 %-ban való” részarányával volt elérhető. Ily módon az idegen fajták arányos gyenge évjáratokban sem haladta meg a 26-27 %-ot, míg ó évjáratokban teljesen mellőztem azokat.

Mindenkori célom és törekvésem - amely az igényes piac ízlésével esett egybe — az volt, hogy a Debrői Hárslevelű legalább 13. M-os és legalább 3 súlyszázalék cukrot érjen el. Ezt a fenti módszerekkel és a szüret helyes időpontjának belátásom szerinti kijelölésével és megválasztásával mindig sikerült elérnem.

Ilyen körülmények között az igényes borkedvelő közönséget évről-évre teljesen azonos minőségű Debrői Hárslevelűvel láthattam el és megítélésem szerint ez az állandó standard - minőség járul hozzá elsősorban e borfajta közneveltségéhez, sőt külföldi térhódítások is. Az igazi szakértő borászok szerint is, a barackvirág és pergetett méz illata és íze volt jellemző, mely jelleget mindvégig sikerült a borban megőrizni.

#### **4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### A Debrői Hárslevelű oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Ily módon 1926-tól kezdve évente mintegy 2000 hl. Standard minőségű Debrői Hárslevelűt hoztunk forgalomba és budapesti, iskola utcában lévő borlerakatunk útján, melyből a fővárosi tehetősebb körök, luxus-szállodák és éttermek vásároltak a legnagyobb részben.

Tekintve, hogy kompolti pincénk befogadóképessége csak 4000hl. Volt így a mutatkozó Debrői Hárslevelű feleslegünket minden évben átadtuk a budafoki Allami Pincegazdaságának, amely ezt a borfajtát főleg külföldön forgalmazta, természetesen hasonló név alatt Noha, mint állami intézmény, semmi pénzt nem költöttünk propagandára, még az árak emelése ellenére sem csökkent, sőt növekedett vásárlóink.

#### III. Javaslatok a Debrői Hárslevelűnek hagyományos minőségben történő előállítására:

A jelenlegi Hárslevelű még csak meg sem közelítheti a régi minőséget Ennek oka többek között az, hogy a szőlőgazdaságnak minden áron teljesítenie kell mennyiségi tervét, ami feltétlenül a cukorfok és így a minőség rovására megy. Első javaslatom tehát az, hogy a szüretet általam meghatározandó időpontban hajtsák végre, tekintet nélkül arra, hogy így kevesebb lesz a termés. Szükség esetén nem szabad visszariadni a gazdaság tervmódosításától sem.

Nem utolsó sorban említem az idegen Muscat Ottonel, Trimini, Olaszrizling szőlőfajták, mint illat- és zamatanyag pótlóknak a szükséges voltát.

Minthogy ezen szőlőfajták maximálisan 25 - 26 %-ban lennének képviselve az alapanyagban, ez nem jelentene különösebb költséget és gondot Hangsúlyozni kívánom, hogy ezen szőlőfajtákra nem minden esetben és minden évben lenne szükség, termelésük azonban minden évben kívánatos volna, mert alkalmazásuk szükségességét csajjt utólag lehet megállapítani.

A bor két éves korában éri el a fejlődésének tetőpontját, amikor is palackozva forgalomba hozandó.

Amint látható tehát a Debrői Hárslevelűnek a hagyományos minőségben való fejlesztéséhez semminemű gép- vagy épület-beruházás nem szükséges. A szőlő rendelkezésre áll, a kellő szakértelem és szakmunkásgárda nem kevésbé.

Az a követelmény, hogy a kompolti pince egy kis részének 1953-ban történt beomlásának újjáépítése, amely feltétlenül szükséges, nem tekinthető beruházásnak, mert az az állagfenntartásnak szerves része. Ha az állagot 1945 óta fenntartottuk volna, úgy ez nem következett volna be.

Kompolt, 1957. április 25.

Rácz Pál sk.

Pincemester"

(szerző: Rácz Pál, kompolti pincemester 1925-től 1967-ig)

#### 4. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó