

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

‘Pannonhalma / Pannonhalmi’

1. Elnevezés(ek)

‘Pannonhalma / Pannonhalmi’

2. A földrajzi árujelző típusa

☒ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Magyarország

4. A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nomenklátúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái

1. Bor

6. A bor(ok) leírása

Szőlőből készült termék

Fehérbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Zöldessárgától az aranysárga változó szín.

Illat

Intenzív illat (barack, citrus, körte).

Íz

Talajadottságok miatt nagyon kellemes savszerkezetű, gyümölcsös borok.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A fajták házasításával még komplettebb illatú és zamatú bor, ahol egyik fajtajelleg sem uralkodik. Fajtajelöléses boroknál egyértelműen felismerhető fajtajelleggel.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint

☒ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rosébor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Kékszlőlőből készült, halvány rózsaszín – rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű.

Illat

Gyümölcsös illatokkal.

Íz

Friss, üde, élénk savakkal bíró, gyümölcsös illatokkal és ízekkel, alacsony tannintartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint

☒ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szlőlőből készült termék

Vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Színe vöröstől a rubinvörös színig terjed.

Illat

-

Íz

-

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A macerációs időtől függően alacsony vagy közepesen tanninhangsúlyos, gazdag borok készülnek, érzékszervileg nagyon sokszínű piros bogyós gyümölcstől a meggy és érett szilvajegyek mentén lekerekedett savakkal jelennek meg vörösborok.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint

☒ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Jégbor

Érzékszervi jellemzők**Vizuális megjelenés**

-

Illat

-

Íz

-

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Kiemelkedő minőségi szőlőalapanyagból egy túlérett jegyek mellett, lendületes, pikáns a fajtára jellemző gazdag gyümölcsös illat- és hosszú íz világ is megjelenik.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	16,66
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint

☒ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Főbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

-

Illat

-

Íz

-

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett a bor illatában és zamatában egyaránt a túlérett szőlőre utaló, valamint a nemes rothadásból származó illatok és zamatok uralkodnak.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15,12
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom [g/l]

Főbor, fehér borok esetében: 18 milliekvivalens/liter

Főbor, vörös borok esetében: 20 milliekvivalens/liter

A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint

☒ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. Borkészítési eljárások

7.1. A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások

Borkészítési eljárás

Egyes borászati eljárások kizárása és korlátozása

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

Valamennyi Pannonhalmi bor esetében tilos a 127/2009. (IX.29.) FVM rendelet 28.§ (a) alapján 606/2009/EK bizottsági rendelet I.A melléklete táblázatából a 14., 25., 32. és 40. sorában meghatározott eljárások. A szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett.

Borkészítési eljárás

A szőlő művelésére vonatkozó előírások

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Az alábbi művelésmóddal termelt szőlőből készülhetnek a Pannonhalmi borászati termékek:

a) 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében az alábbi művelésmódok és telepítési sűrűség mellett engedélyezett: Alacsony kordon, Guyot, Középmagas kordon, Sylvoz, Ernyőművelés, Moser (és javított Moser), Fejművelés, Bakművelés Telepítési sűrűség: minimum 3300 tő / hektár

b) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből felhasználható az ültetvény termesztésben tartásáig.

Szüret módja és időpontjának meghatározása:

Kézi és gépi szüret megengedett minden oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén.

Kivételt képez:

- jégbor
- főbor

melyek esetében csak kézi szüret engedélyezett.

A szüret legkorábbi időpontját a Pannonhalmi Borvidék Hegyközség választmánya határozza meg.

Borkészítési eljárás

A szőlő minőségére vonatkozó előírások

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/liter) és potenciális alkoholtartalma (% vol):

1. Fehérbor 151,5 g/liter – 9,0 % vol
2. Rozébor 151,5 g/liter – 9,0 % vol
3. Vörösbor 151,5 g/liter – 9,0 % vol
4. Jégbor 280,5 g/liter – 16,66 % vol
5. Főbor 255 g/liter - 15,12% vol

7.2. Maximális hozamok

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér-, rosé-, és vörösborok esetén seprős újbtor mennyisége

Maximális hozam:

Maximális hozam:	100
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér-, rosé-, és vörösborok esetén hektáronkénti szőlőmennyisége kg-ban

Maximális hozam:

Maximális hozam:	14000
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Minden bor/kategória/fajta/típus

Jégbor esetén seprős újbtor mennyisége

Maximális hozam:

Maximális hozam:	40
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Jégbor esetén hektáronkénti szőlőmennyisége kg-ban

Maximális hozam:

Maximális hozam:	6000
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Minden bor/kategória/fajta/típus

Főbor esetén seprős újbtor mennyisége

Maximális hozam:

Maximális hozam:	45
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Főbor esetén hektáronkénti szőlőmennyisége kg-ban

Maximális hozam:

Maximális hozam:	6300
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

8. Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)

- cabernet franc - gros cabernet
- cabernet sauvignon
- chardonnay - chardonnay blanc
- csereszegi fűszeres
- ezerjő - tausendachtgute
- furmint - moslavac bijeli
- hárslevelű - lindeblättrige
- irsai olivér - zolotis
- királyleányka - erdei sárga
- kékfrankos - blauer limberger
- leányka - feteasca alba
- merlot
- olasz rizling - welschrieslig
- ottonel muskotály - muskat ottonel

- pinot blanc - pinot bianco
- pinot noir - kék burgundi
- pátria
- rajnai rizling - riesling
- rizlingszilváni - müller thurgau
- sauvignon - sauvignon blanc
- syrah - marsanne noir
- szürkebarát - auvergans gris
- sárga muskotály - muscat de frontignan
- tramini - roter traminer
- turán
- viognier
- zefír
- zweigelt - zweigeltrebe
- zöld veltelíni - zöldveltelíni

9. A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása

Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pázmándfalu, Ravazd, Románd és Tényő, Pannonhalma települései (Pannonhalmi Borvidék) a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területekről származó szőlő termése használható fel Pannonhalma oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

10. Kapcsolat a földrajzi területtel

A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

A borvidék klímájára a Bakony-vidék, részben a Győri medence és a Marcali medence agroökológiai körzete gyakorol hatást. Időjárási viszonyai kiegyenlítettek, országos viszonylatban közepes fény-, hő- és jó csapadék ellátottsága. Az évi középhőmérséklet 10°C, az évi átlagos csapadékmennyiség 550-650 mm. Napfényes órák száma meghaladja az évi 1950-et.

Pannonhalmi-dombság Győr- Moson- Sopron megye déli részén helyezkedik el. Pannonkor végén, de inkább a felsőpliocén elején kéregmozgások indultak meg. Az egységes pannontábla észak-nyugati és dél-keleti irányú vetődési vonalak mentén összetört. Két fővölgy a Pannonhalmi- völgy és a Tényői-völgy alakult ki és kiemelkedett három vonulat a Pannonhalma, Ravazd-Csanaki és a Sokoró. A Sokoró alapjáról, amelyről beigazolódott, mezozós vagy paleozós kristályos kőzet, illetve mészkő alapja van. Erre az alapra települtek a különféle pannon üledéksorok, amelyeknek a valódi vastagságát nagyon változó. (főleg homok, homokkő, agyag, részletesebben, kékes-szürkés színű agyag, finomabb és durvább szemcséjű pannóniai-ponttusi homok, illetve homokkő). Az üledék-felhalmozódás valószínűleg az alsó pliocénben indult meg a Pannon-tenger sekély vizű parti sávjában, főleg folyóvízi eredettel. Ezek a kőzetek figyelemmel kísérhetők a pannonhalmi Várhegy falu felőli oldalán húzódó horog mentén is, ahol helyenként több méter magas homokkő falakkal találkozhatunk.

Emberi tényezők

A Pannonhalmi-dombság területén a szőlőtermesztés gyökerei a római korig nyúlnak vissza. Írásos feljegyzések I. István király uralkodásától fellelhetők. Szent István király pannonhalmi alapítólevele 1002-ben kelt, melyben a tized alá eső termények között az első helyen a szőlő (bor) szerepelt.

A pannonhalmi bencés kultúra 1000 éves történelme során folyamatosan a bor és a szőlő került a középpontba. A szerzetesek a szőlőtermesztésben a kor legkorszerűbb technológia eszközeit alkalmazták. A térséget irányították, hogy milyen fajtákat telepítsenek, hogyan készítsék elő a talajt a telepítésre és hogyan védekezzenek a növénybetegségek ellen. A filoxéravész megjelenésekor a szószékről hirdették a híveknek a védekezés lehetőségeit és elsőként ismerték fel az szőlőoltvány fontosságát, Tényő községben alanytelepet hoztak létre. Ez a nagy szaktudás tartotta életbe a mai napig a Pannonhalmi borvidéket. A borok nagy részét már XV. századtól palackba kerültek, így került ki a határokon kívülre is a pannonhalmi bor, természetesen a bencés közösségnek segítségével. A pannonhalmi borokat nagyon kedvelték voltak Magyarországon is különálló több borszaküzleteket hoztak létre Budán a XVIII. századtól. Az itt élő embereknek szakértelme miatt mindig eredményesen tudtak termelni, így fontos megélhetés volt a szőlő és a bor.

2. A borok leírása

A tradíció mellett nagyon fontosak az éghajlati tényezők, amely nagyban befolyásolja itt termesztett borokat. A pannonhalmi borok egyediségét abból lehet levezetni, hogy a Kisalföld területéből kiemelkedik a Pannonhalmi és Sokorói dombságon, a pannonüledéken megrakodott főleg löszön, löszös-homokon kialakult barna erdőtalajokon folyik a szőlőtermelés. A fehér és rozé borok kellemes savszerkezetű friss üde illatú borokat terem. A vörösborok jól iható, elegáns tannintartalmú, de gyümölcsös borok készülnek. A borvidéken, mint a keleti mind a déli és délnyugati oldalon termelnek szőlőt, de ezt is irányítottan végezték a fajtánként eltérő volt az ültetvény összetétel a keleti oldalra az inkább kisebb savtartalommal érlelődő fajtákat ültették, a déli és nyugati oldalra pedig a késői érésű fehér szőlőfajtákat és kékszőlőket. A kitettségek figyelembe vételével minden évben jó minőségű borokat lehet készíteni, még a legszélsőségesebb időben is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A szőlőművelés főleg löszön, löszös-homokon kialakult barna erdőtalajokon folyik. Fontos megemlíteni, hogy valamennyi borvidéki területen a szőlőnek fontos talajréteg kémhatása lúgos, a talajok meszesek, amely nagyban befolyásolja az itt termesztett borok minőségét.

A talajadottságok és környezeti feltételekből adódóan egy jó savszerkezetű gyümölcsös fehér és vörösborokat lehet termelni. A térségben az uralkodó szélirány észak-nyugati, amely folyamatos légmozgást okoz, ez miatt a növény-egészségügyi problémák sokkal nehezebben lépnek fel a szőlőkben, amely nagyban befolyásolja a borminőségét.

A borvidéken I. osztályú szőlő termőhelyi kataszterbe sorolt terület 2734 ha és II. osztályba 500 ha soroltak be. Az átlagos pontérték 317 pont. A kiváló adottságok miatt a szőlőtermesztésnek megvannak feltételei, a terület nagyságából adódóan pedig a borvidék fejlődési lehetősége is.

A tradíció alapján, amelyet a Pannonhalmi Apátság feljegyzései esetében a borvidéken, mint a fehér és kékszőlők termesztésének régi múltja van. A borvidéken az írások alapján a házasított borok fontos szerepet játszottak az értékesítésben. A borvidék fajtaszerkezete nagymértékben változott a kor igényeinek, gazdasági környezetnek, de fontos szerepet töltött be a Rajnai rizling, Olasz rizling és Tramini fajta.

A térségben élő emberek szaktudása és hozzákapcsolódó természeti környezetnek köszönhetően más borvidékektől jól elkülönült borokat lehet készíteni. Borok piaci sikerét jelzi, hogy az EU-26 tagországon kívül harmadik országokba is elkerülnek a palackos Pannonhalmi borok.

11. További alkalmazandó követelmények

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A fajta és évjárat feltüntetés szabályai:

Pannonhalmi borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló rendeletben meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel.

1. „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Pannonhalmi boron fajta feltüntetése nem engedélyezett.
2. Muskotály korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Pannonhalmi bor esetén az alapbornak, 85%-ban a Pannonhalmi muskotály bor esetében meghatározott az alábbi fajtákból kell készülnie: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Ottonel muskotály, Zefír, Sárga muskotály

Valamennyi rozéboron kötelező az évjárat feltüntetése. Primőr vagy újbor esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.

Település feltüntetéssel készülő Pannonhalmi borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a Pannonhalmi lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pannonhalmi boron feltüntethető a hatályos jogszabályban foglaltak betartása mellett.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rose és a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.

A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. Fajtanevek csak abban az

esetben tüntethetők fel a küvé boron, amennyiben mindegyik fajta részaránya az adott tételben meghaladja az 5 %-ot.

A követelmény/eltérés címe

Fehérboron feltüntethető kifejezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Késői szüretelésű bor, Válogatott szüretelésű bor, Primőr vagy újbor, Töppedt szőlőből készült bor, Szüretlen, Muskotály, Cuveé vagy Küvé, Muzeális bor, Birtokbor, Barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ben érlelt, hordóban érlelt

A követelmény/eltérés címe

Roséboron feltüntethető kifejezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Primőr vagy újbor, Cuveé vagy Küvé, szüretlen

A követelmény/eltérés címe

Vörösboron feltüntethető kifejezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Siller, Válogatott szüretelésű bor, Primőr vagy újbor, Töppedt szőlőből készült bor, Szüretlen, Cuveé vagy Küvé, Muzeális bor, Birtokbor, Barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ben érlelt, hordóban érlelt

A követelmény/eltérés címe

Jégboron feltüntethető kifejezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Szüretlen, Cuveé vagy Küvé, Muzeális bor, Barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ben érlelt, hordóban érlelt

A követelmény/eltérés címe

Főboron feltüntethető kifejezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Késői szüretelésű bor, Válogatott szüretelésű bor, Töppedt szőlőből készült bor, Szüretlen, Cuveé vagy Küvé, Muzeális bor, Barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ben érlelt, hordóban érlelt

A követelmény/eltérés címe

Előállítás a termőhelyen kívül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

Pannonhalmi bor előállítása a lehatárolt területen belül található településeken túl Győr-Moson-Sopron megye, Vas megye, Veszprém megye, Zala megye, Fejér megye, Komárom-Esztergom megyékben lehetséges.

A követelmény/eltérés címe

Oltalom alatt álló hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés szinonimájaként használható: védett eredetű bor.

A termék jellemzőinek leírására használható kifejezések: kései szüretelésű bor, siller, válogatott szüretelésű bor, muzeális bor

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://boraszat.kormany.hu/pannonhalma>