

Egységes dokumentum

„Füred”
PDO-HU-03043

1. ELNEVEZÉS(EK)

Füred

2. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ TÍPUSA:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor

3.1. Kombinált nómenklatúra kód

- 22 - ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET
2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. A BOR(OK) LEÍRÁSA

1. Olaszrizling hegybor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed.

Illat: közepestől a kifejezett intenzitásig terjedhet, amiben megjelenhetnek akár a citrus, a zöld alma, a körte és diszkréten illatos jegyek is. Ez kiegészülhet visszafogott édes fűszerekkel, hordós érleléssel is.

Íz: száraz, friss, ropogós savak mellett közepes test jellemzi. Az ízjegyek között felbukkanhatnak az őszibarack, zöld alma, körte, ami akár gyógynövényre emlékeztető jegyekkel is kiegészülhetnek.

A többi analitikai értéke megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek. Kizárólag száraz és félszáraz kategória készíthető el.

Általános analitikai jellemzők

- Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —
- Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5
- Minimális teljes savtartalom: 5,2 borkősavban (g/l) kifejezve
- Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18
- Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

2. Olaszrizling dűlős bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a halvány sárgától a szalma sárgáig terjed.

Illat: visszafogott, az ásványos jegyek kiegészülhetnek csonthéjasokkal (például őszibarack, mandula). Illatában elsősorban a fajtajelleges, ásványos karakter dominál. Emellett diszkréten megjelenhetnek a zöldalmás, körtés, birsalmás, valamint a hordós érlelésre jellemző illatok is.

Íz: friss ropogós savak, szikár ásványos, fűszeres jegyek mellett koncentrált, megjelenhetnek érett gyümölcsök, például őszibarack, alma, körte és a már illatból ismert sós, minerális jegyek is. Lecsengése legalább közepesen hosszú.

A többi analitikai értéke megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek. Kizárólag száraz és félszáraz kategória készíthető el.

Általános analitikai jellemzők

- Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —
- Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12
- Minimális teljes savtartalom: 5,2 borkősavban (g/l) kifejezve
- Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18
- Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

3. Rozé hegybor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: Halvány rózsaszíntől, a lazactól egészen a hagymahéj színű.

Illat: közepesen intenzívtől a kifejezettig, elsősorban piros bogyós gyümölcsök, málna, eper jelenhet meg az illatban.

Íz: könnyű test, és friss, üde, magas savak jellemzik. Az illatból megszokott ízek, piros bogyós gyümölcsök, eper és málna dominálhatnak.

A többi analitikai értéke megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek. Kizárólag száraz és félszáraz kategória készíthető el.

Általános analitikai jellemzők

- Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —
- Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5
- Minimális teljes savtartalom: 5,2 borkősavban (g/l) kifejezve
- Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18
- Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

4. Kékfrankos hegybor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: Közepesen mély bíbortól a rubin színig terjedhet.

Illat: közepesen intenzív, piros bogyós gyümölcsök jellemzőek elsősorban az aromatikára, mint az eper, a málna, a szeder többek között, ami kiegészülhet fűszerességgel.

Íz: közepes test és közepes, bársonyos tannin jellemzi, ami kiegészül üde savszerkezettel, harmonikus és kerek ízprofil mellett a frissesség dominál a közepes hosszú lecsengéssel.

A többi analitikai értéke megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek. Kizárólag száraz és félszáraz kategória készíthető el.

Általános analitikai jellemzők

- Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —
- Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12
- Minimális teljes savtartalom: 4,8 borkősavban (g/l) kifejezve
- Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18
- Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. Kékfrankos dűlős bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: Közepesen mély bíbortól a rubintól egészen a gránátig terjedhet.

Illat: közepesen intenzív elsősorban piros bogyós gyümölcsök, például a meggy, a cseresznye, az eper, ami kiegészülhet egy fűszeres, édes fűszerekre emlékeztető illatjeggyel és akár ásványossággal is.

Íz: közepesen telt test, közepesen friss, savak, üdeséget, lendületet kölcsönöznek, ami kiegészül közepes tanninnal, selymes textúrával. Lédús piros bogyós gyümölcsök, eper, cseresznye, áfonya mellett a fahordó adta édes fűszerek is megjelenhet. Ez kiegészülhet akár egy ásványos tónussal is.

A többi analitikai értéke megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek. Kizárólag száraz és félszáraz kategória készíthető el.

Általános analitikai jellemzők

- Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —
- Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12
- Minimális teljes savtartalom: 4,8 borkősavban (g/l) kifejezve
- Maximális illósavtartalom (miliekvivalens/liter): 18
- Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

5.1. Különös borászati eljárások

1. Olaszrizling hegybor

Konkrét borászati eljárás

- Furmint aránya legfeljebb 15% lehet;
- csak egészséges szőlő használható fel;
- must tisztítása ülepitéssel vagy flotálással;
- a mustot spontán, vagy kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit.

Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokban foglaltakon túl):

- édesítés

2. Olaszrizling dűlős bor

Konkrét borászati eljárás

- Furmint aránya legfeljebb 15% lehet;
- csak egészséges szőlő használható fel;
- must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással;
- a mustot spontán, vagy kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit.

Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokban foglaltakon túl):

- édesítés
- must cukortartalmának növelése.

3. Rozé hegybor

Konkrét borászati eljárás

Zweigelt aránya legfeljebb 30% lehet

Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokban foglaltakon túl): édesítés

4. Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor

Konkrét borászati eljárás

Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokban foglaltakon túl): édesítés

5. A szőlőtermesztés szabályai

Művelési gyakorlat

Valamennyi bortípus esetén alkalmazandó:

1. Művelésmód: Guyot, közép magas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés
2. Ültetvénysűrűség:
 - a. 2023. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tőke/ha, legfeljebb 10%-os tökehiánnyal
 - b. 2023. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 4000 tő/ha, legfeljebb 10%-os tökehiánnyal. Tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkéinek átlagéletkora, telepítés évétől számolva minimum 5 év kell, hogy legyen.
4. A szőlő minőségére vonatkozó előírások

A szőlő minimális cukortartalma (MM fok) egyes bortípusok esetén:

- Olaszrizling hegybor: 18,2;
- Olaszrizling dűlős bor: 19;
- Rozé hegybor: 16,9;
- Kékfrankos hegybor: 19;
- Kékfrankos dűlős bor: 19.

A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol) egyes bortípusok esetén:

- Olaszrizling hegybor: 11,49;
- Olaszrizling dűlős bor: 12,08;
- Rozé hegybor: 10,52;
- Kékfrankos hegybor: 12,08;
- Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

5.2. Maximális hozamok

1. Olaszrizling hegybor-seprős újbtor

72 hektoliter/hektár

2. Olaszrizling hegybor-tőkénként legfeljebb 2,5 kg

10000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

3. Olaszrizling dűlős bor- seprős újbtor

56,7 hektoliter/hektár

4. Olaszrizling dűlős bor-tőkénként legfeljebb 2 kg

8000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

5. Rozé hegybor- seprős újbtor

72 hektoliter/hektár

6. Rozé hegybor- tőkénként legfeljebb 2,5 kg

10000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

7. Kékfrankos hegybor-seprős újbtor

72 hektoliter/hektár

8. Kékfrankos hegybor-tőkénként legfeljebb 2,5 kg

10000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

9. Kékfrankos dűlős bor- seprős újbor

56,7 hektoliter/hektár

10. Kékfrankos dűlős bor- tőkénként legfeljebb 2 kg

8000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. KÖRÜLHATÁROLT FÖLDRAJZI TERÜLET

Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly települések termőhelyi kataszter I. és II. osztályba tartozó területei.

7. BORSZŐLŐFAJTA (BORSZŐLŐFAJTÁK)

furmint - furmint bianco

furmint - moslavac bijeli

furmint - posipel

furmint - som

furmint - szigeti

furmint - zapfner

kékfrankos - blauer lemlberger

kékfrankos - blauer limberger

kékfrankos - blaufränkisch

kékfrankos - limberger

kékfrankos - moravka

olasz rizling - grasevina

olasz rizling - nemes rizling

olasz rizling - olaszrizling

olasz rizling - riesling italien

olasz rizling - risling vlassky

olasz rizling - taljanska grasevina

olasz rizling - welschrieslig

zweigelt - blauer zweigeltrebe

zweigelt - rotburger

zweigelt - zweigeltrebe

8. A KAPCSOLAT(OK) LEÍRÁSA

8.1. 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A „Füred” megnevezés és eredetmegjelölés a mai Balatonfüred településhez kapcsolódik, a név megemlézése 1211-re vezethető vissza.

a) Természeti tényezők:

A termőterületet a Balaton tó északi partjának keleti medencéjében elnyúló partszakasz első hegyvonulatai mentén található Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari, Balatonakali, valamint a második hegyvonulat mentén található Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse, Mencshely környéki szőlőterületek alkotják.

A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelten meredek hegység-peremi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapközzeteinek rétegsorát az ún. középhegységi-típusú felső perm és alsó-triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. A körzet talajtípusai változékonyak, de leggyakrabban, dolomit, mészkő, és agyagbemosódásos erdőtalajok, fordulnak elő a területen. A vidék jellegzetes talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxidtartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Klimáját északról a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő, délről pedig a Balaton határozza meg. A terület szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párák melegét estétől – a Bakony irányából a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására – hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

A területen a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből átlagosan 350 mm hullik a tenyészidőszak alatt.

A terület klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagynap átlagosan április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

b) Emberi tényezők

A szőlőművelés és a borkultúra több mint 2200 éve fontos helyet foglal el a terület életében. A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos

területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta csak szőlőt.

A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy az egyes dűlőket változatos állat faunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok természetes áttelelő helyszínei.

Az elmúlt években szőlőtermelők a helyi jelentőségű fehér fajtákra, elsősorban az Olasz rizlingre alapozták a terület új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösbor készítés alapját jelentő kékszőlőfajtákkal, így például a Kékfrankossal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan hagynak fel a mennyiségi szemléletet tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és középmagas művelésmódokra. Az engedélyezett maximális terméshozamokat is a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át, a törvényi határértéknél jelentősen szigorúbb módon.

A régió életében meghatározó Balatonfüred város 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja. A vidék borai az elmúlt években számtalan regionális, országos és nemzetközi versenyeken szerepelnek kiemelkedően. Az itt készülő borok hírnevének és minőségének egyik legfontosabb elismerését jelenti, hogy mind 2000-ben, mind pedig 2022-ben egy balatonfüredi termelő nyerte el az év „Év Bortermelője” kitüntetést.

8.2. A borok leírása

A "Füred" borok általában közepes illat intenzitásúak. Ízérzetük száraz, friss, ropogós savak vezetik a szerkezetet. Fehérborokban a citrusosság mellett érett gyümölcsökkel egészül ki az ízérzet. Vörösborokban közepesen telt test és bársonyos tannin párosul a frissességgel és lédús gyümölcsösséggel. A borokban gyakran előfordul akár az ásványos, fűszeres tónus is.

A rozé borok általában világosabb szín árnyalattal rendelkeznek és elsősorban a pirosbogyós gyümölcsök, mint málna, eperre emlékeztető aroma- és ízjegyekkel rendelkeznek köszönhetően frissességüknek üde, magas savak jellemezik és könnyű testtel mutatkoznak.

8.3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Balatonfüred-Csopaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokon is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező sav struktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza.

A helyi termelők körében népszerű Olasz rizling nagy mennyiségben halmoz fel Mg-ot és Ca-ot a borokban, a Kékfrankos pedig képes hosszan érlelhető nagy borok alapanyagául szolgálni.

A lehatárolt termőterület Balatonhoz közelebb eső hegyvonulatai a sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. A korai utolsó tavaszi fagy napnak köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a régióban, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális. A második hegyvonulat hűvösebb klímájú körzetein termelt borok fejlődése lassabb, azonban az itt készített borokra is jellemző az elegáns savszerkezet és gyümölcsösség.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a már említett dűlők melletti erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki. Ennek köszönhetően a borok beltartalmi értéke is magasabb lesz.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a természeti adottság is hozzájárul ahhoz, hogy a borok beltartalmi értéke magas, továbbá elősegíti a kékszőlő fenolos beérését, aminek köszönhetően a vörösborok tanninjai is selymesek lesznek. A hűsítő bakonyi szelek a savtartalom megőrzésében is kulcsszerepet játszanak.

Az évszázadok alatt kiválasztott domboldalakon, amelyeken ma szőlőt termesztünk, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön apára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a teljes érettség mellett is megmaradhatnak a friss illat- és ízanyagok a borban, továbbá a botritiszes ízvilág sem jellemző.

E természeti és emberi faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról- fiúra szálló tapasztalatával. A hagyományok tisztelete mellett az új generáció felismerte, hogy a "Füred" OEM termőterületein termelt szőlőből nemcsak a régió turisztikai jelentőségének köszönhető friss, könnyű illatos borok készíthetők el, hanem tudatos munkával a kiemelkedő minőségű és hosszan eltartható fehér és vörösborok is.

“Balatonfüred-Csopak” és “Füred” oltalom alatt álló eredetmegjelölések közötti különbség: A „Füred” körülhatárolt területe a Balatonfüred-Csopak OEM területén belül található kisebb földrajzi terület, ahol a Balatonfüred-Csopak OEM-hez képest sokkal szigorúbb követelmények szerint kell előállítani a bort. “Füred” OEM fehér borok esetén kizárólag Olasz rizling, Furmint fajaiból, míg a vörös borok esetén Kékfrankos, a rozé borok esetén pedig Kékfrankos és Zweigelt fajaiból készülhet a bor. A “Füred” OEM esetén kevesebb művelési mód engedélyezett, a szigorúbb előírások vonatkoznak a hozamszabályozásra, illetve a szőlő szüretkori cukortartalma magasabb, mint “Balatonfüred-Csopak” OEM esetén. A fentiek miatt szigorúbb analitikai követelmények vonatkoznak a “Füred” OEM-re, illetve az engedélyezett borászati eljárásokra, mint a “Balatonfüred-Csopak” esetén.

A végeredmény pedig a teljesen eltérő érzékszervi jellemzőkben nyilvánul meg.

9. TOVÁBBI ALAPVETŐ FELTÉTELEK (CSOMAGOLÁS, CÍMKÉZÉS, EGYÉB KÖVETELMÉNYEK)

Jelölési szabályok

Jogi keret:

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

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Hegybor esetén: A Füred kifejezés az elő és hátoldali oldali címkén elkülönítetten és hangsúlyosan jelenik meg. A településnév, mint kisebb területi egység, a Füred(Füredi) betűméreténél kisebb betűmérettel feltüntethető.

b) Dűlős bor esetében: A dűlő név az elő és hátoldali oldali címkén elkülönítetten és hangsúlyosan jelenik meg. A településnév, mint nagyobb területi egység a “Dűlő név” betűméreténél kisebb betűmérettel feltüntethető.

c) A címkén a „Balaton borrhéj” megnevezés feltüntethető

d) “rozé” kifejezés helyettesíthető a “rosé” kifejezéssel

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

a) Hegyborok esetén

(i) eredet azonosság 100%

(ii) feltüntethető földrajzi egységek: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős borok esetén

(i) eredetazonosság: 100%

(ii) feltüntethető földrajzi egységek

• Aszófő: Öreg-hegy, Vörös-mál

• Balatonakali: Fenyő-hegy, Hegytető, Kis-telek, Les-hegy, Magyal, Pántlika, Somogyi-völgy, Szili-dűlő

- Balatonfüred: Baricska dűlő (Lapos-telek aldűlő, Balázs-hegy aldűlő, Berekszél aldűlő) Bocsár dűlő (Farkó-kő aldűlő), Meleg-hegy dűlő (Kéki aldűlő), Péter-hegy dűlő, Vörösmál dűlő

- Balatonszőlős: Öreghegy, Gella, Sós-kút, Dobogó, Penke dűlő (Nyerges aldűlő), Száka

- Balatonudvari: Erdő alja, Les-hegy, Templom feletti, Öreg-hegy

- Dörgicse: Szent Balázs-hegy (Agyaglik aldűlő, Balázs alja aldűlő, Margya aldűlő), Apácska, Becce, Erdei, Hosszú-dűlő, Kútfői- dűlő, Les-hegy, Mocsár, Sajtó-telek, Sárkút

- Mencshely: Csemfa, Halom-hegy

- Örvényes: Hosszú-föld, Öreg-hegy, Szilvás-kúti, Szőlőföld

- Pécsely: Király-oldal, Kispécselyi, Nyáló-hegy (Meggy-hegy aldűlő, Vekenye aldűlő), Zádor-hegy (Bordoma aldűlő, Derékhegy aldűlő)

- Vászoly: Öreg-hegy, Szentegyházi

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése, kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá az azonos közigazgatási egységben található Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, , Szentantalfa, Szentbékáll, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany és Zánka településeken történhet.

Oltalom alatt álló hagyományos kifejezés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés szinonimájaként feltüntethető hagyományos kifejezések: védett eredetű bor

A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

<https://boraszat.kormany.hu/fured-oem>