C/2025/4194

2025.7.24.

Borágazati elnevezés oltalma iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2025/4194)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Füred"

PDO-HU-03043

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023.11.29.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Füred

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A 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*

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 felbukkanhat az őszibarack, zöld alma, körte, és e jegyek 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 összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,2 borkősavban (g/l) kifejezve

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Szín: a halványsárgától a szalmasárgáig 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, megjelenthetnek 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 összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 5,2 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

3. *Rozé hegybor*

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

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 összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 5,2 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Szín: Közepesen mély bíbortól a rubinszínig 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 összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4,8 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

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, a savak üdeséget, lendületet kölcsönöznek, ami kiegészül közepes tanninnal, selymes textúrával. Lédús piros bogyós gyümölcsök, eper, cseresznye, áfonya mellett a fahordó adta édes fűszerek is megjelenhetnek. 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 összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4,8 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. **Borkészítési eljárások**

a) ***Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások***

1. *Olaszrizling hegybor*

Konkrét borászati eljárás

— a furmint aránya legfeljebb 15 % lehet;

— csak egészséges szőlő használható fel;

— legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban;

— legalább 1 hónap érlelés palackban;

— must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással;

— a mustot spontán, vagy kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az olaszrizling bor természetes illat- és zamatjegyeit.

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

— édesítés

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Konkrét borászati eljárás

— a furmint aránya legfeljebb 15 % lehet;

— csak egészséges szőlő használható fel;

— legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban;

— legalább 1 hónap érlelés palackban;

— must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással;

— a mustot spontán, vagy kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az olaszrizling bor természetes illat- és zamatjegyeit.

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

— édesítés;

— must cukortartalmának növelése.

3. *Rozé hegybor*

Konkrét borászati eljárás

— a 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, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés
2. Ültetvénysűrűség:
   a) 2023. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: minimum 3 300 tőke/ha, legfeljebb 10 %-os tőkehiánnyal
   b) 2023. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 4 000 tő/ha, legfeljebb 10 %-os tőkehiánnyal. Tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkéinek átlagéletkora a 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.

b) ***Maximális hozamok***

1. ***Olaszrizling hegybor – seprős újbor***
63 hektoliter/hektár

2. ***Olaszrizling hegybor – tőkénként legfeljebb 2 kg***
9 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

3. ***Olaszrizling dűlős bor – seprős újbor***
39 hektoliter/hektár

4. ***Olaszrizling dűlős bor – tőkénként legfeljebb 1,5 kg***
6 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

5. ***Rozé hegybor – seprős újbor***
63 hektoliter/hektár

6. ***Rozé hegybor – tőkénként legfeljebb 2 kg***
9 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

7. ***Kékfrankos hegybor – seprős újbor***
63 hektoliter/hektár

8. ***Kékfrankos hegybor – tőkénként legfeljebb 2 kg***
9 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

9. ***Kékfrankos dűlős bor – seprős újbor***
39 hektoliter/hektár

10. ***Kékfrankos dűlős bor – tőkénként legfeljebb 1,5 kg***
6 000 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. **Fontosabb borszőlőfajták**

furmint – furmint bianco

furmint – moslavac bijeli

furmint – posipel

furmint – som

furmint – szigeti

furmint – zapfner

kékfrankos – blauer lemberger

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 – welschriesling

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 megemlítése 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 hegylábfelszín és mérsékelten meredek hegységperemi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapkőzeteinek 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-oxid-tartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca-, Mg- és K-tartalom jellemző.

Klímáját 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 párás 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 1 950–2 000 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 2 200 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 termesztenek évezredek óta csak szőlőt.

A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy az egyes dűlőket változatos állatfaunával 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 olaszrizlingre alapozták a terület új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösborkészítés alapját jelentő kékszőlőfajtákkal, így például a kékfrankossal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan hagynak fel a mennyiségi szemléletét 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 versenyen 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 illatintenzitásúak. 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 színárnyalattal és elsősorban a piros bogyós gyümölcsökre, úgymint málnára, eperre emlékeztető aroma- és ízjegyekkel rendelkeznek; frissességük annak is köszönhető, hogy üde, magas savak jellemzik őket, 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, stresszfaktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

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

A helyi termelők körében népszerű olaszrizling 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 hegyvonulatain a sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosítanak. A korai utolsó tavaszi fagynapnak 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 szőlőnövény 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 termesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára 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. A „Füred" OEM fehérborok esetén kizárólag olaszrizling, furmint fajtákból, míg a vörösborok esetén kékfrankos, a rozé borok esetén pedig kékfrankos és zweigelt fajtákból készülhet a bor. A „Füred" OEM esetén kevesebb művelési mód engedélyezett, szigorúbb előírások vonatkoznak a hozamszabályozásra, illetve a szőlő szüretkori cukortartalma magasabb, mint a „Balatonfüred-Csopak" OEM esetén. „Füred" olaszrizling hegybor és dűlősbor esetén kötelező érlelni a bort mind tartályban vagy hordóban, illetve átfejtés követően a palackban is. 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**

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 dűlőnév az elő- és a hátoldali címkén elkülönítetten és hangsúlyosan jelenik meg. A településnév mint nagyobb területi egység a „dűlőnév" betűméreténél kisebb betűmérettel feltüntethető.

c) A címkén a „Balaton borrégió" megnevezés feltüntethető

d) A „rozé" kifejezés helyettesíthető a „rosé" kifejezéssel

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

a) Hegyborok esetén

   i. eredetazonosság: 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: Fenye-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, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany és Zánka településeken történhet.

Olaszrizling hegybor és dűlősbor esetén kötelező palackban érlelni a bort, kizárólag ezen borok esetén a palackozást a földrajzi területen kell végezni a fent említett okok miatt.

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 kifejezés: védett eredetű bor.

Olaszrizling hegybor és dűlősbor palackozása a földrajzi területen

Jogi keret:

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

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

Olaszrizling hegybor és dűlősbor esetén kötelező palackban érlelni a bort, kizárólag ezen borok esetén a palackozást a földrajzi területen kell végezni, hogy a bor végső sajátos tulajdonságait elnyerje.

A termékleíráshoz vezető link

https://boraszat.kormany.hu/download/f/17/43000/F%C3%9CRED%20_TL_eredeti_COM1_KN.pdf