C/2025/4194

24.7.2025

Zveřejnění žádosti o ochranu názvu v odvětví vína podle čl. 97 odst. 4 prvního pododstavce nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/4194)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Füred“

PDO-HU-03043

Datum podání žádosti: 29.11.2023

1. **Název, který má být zapsán**

Füred

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie produktů z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Olaszrizling hegybor*

Barva: Sahá od světle zelenožluté až po slámově žlutou.

Vůně: Středně až vysoce intenzivní, s tóny citrusů, zeleného jablka, hrušky a decentními aromatickými tóny. Ty mohou být doplněny jemnými tóny sladkého koření a zrání v sudech.

Chuťový aspekt: Vyznačuje se střední plností se suchou, svěží a ostrou kyselostí. Mohou se objevit tóny broskví, zelených jablek a hrušek doprovázené bylinnými tóny.

Ostatní analytické vlastnosti odpovídají mezním hodnotám, které jsou stanoveny v právních předpisech EU. Lze připravovat pouze suché a polosuché kategorie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,2 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Barva: Od světle žluté po slámově žlutou.

Vůně: Jemné minerální tóny mohou být doplněny o tóny peckovic (například broskev, mandle). Ve vůni převládá především minerální charakter typický pro tuto odrůdu. Kromě toho se mohou objevit nenápadné vůně zeleného jablka, hrušky a kdoule a vůně charakteristické pro zrání v sudech.

Chuťový aspekt: Svěží, ostrá kyselost a tóny minerálů a koření stejně jako koncentrovaného, zralého ovoce, jako je broskev, jablko nebo hruška, a slané a minerální tóny, které jsou rovněž přítomny ve vůni. Alespoň střední délka dochuti.

Ostatní analytické vlastnosti odpovídají mezním hodnotám, které jsou stanoveny v právních předpisech EU. Lze připravovat pouze suché a polosuché kategorie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 5,2 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Rozé hegybor*

Barva: Od světle růžové přes lososovou až po barvu cibulových slupek.

Vůně: Středně intenzivní až vysoce intenzivní vůně, může obsahovat především tóny červených bobulí, malin a jahod.

Chuťový aspekt: Slabá plnost a svěží, vysoká kyselost. Ve vůni mohou převládat tóny červených bobulí, jahod a malin, které jsou rovněž přítomny v aroma.

Ostatní analytické vlastnosti odpovídají mezním hodnotám, které jsou stanoveny v právních předpisech EU. Lze připravovat pouze suché a polosuché kategorie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 5,2 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Barva: Od středně tmavě fialové až po rubínovou.

Vůně: Středně intenzivní vůně s především tóny červených bobulovin, jako jsou jahody, maliny a ostružiny, s možnými náznaky koření.

Chuťový aspekt: Vyznačuje se střední plností a středně sametovými třísloviny se svěží strukturou kyselin, harmonickým a kulatým chuťovým profilem, dominantní svěžestí a středně dlouhou dochutí.

Ostatní analytické vlastnosti odpovídají mezním hodnotám, které jsou stanoveny v právních předpisech EU. Lze připravovat pouze suché a polosuché kategorie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4,8 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Barva: Od středně tmavě fialové přes rubínovou až po granátovou.

Vůně: Středně intenzivní, převážně s tóny červených bobulovin, jako jsou višně, třešně a jahody, s možnými pikantními tóny sladkého koření a vyváženou mineralitou.

Chuťový aspekt: Chuť je středně plná, středně živá s kyselinovou svěžestí a vitalitou, doplněná středně silnými třísloviny a jemnou strukturou. Mohou se objevit šťavnaté tóny červených bobulí, jahod, třešní a borůvek, případně sladkého koření z dřevěných sudů. To může být doplněno nádechem minerality.

Ostatní analytické vlastnosti odpovídají mezním hodnotám, které jsou stanoveny v právních předpisech EU. Lze připravovat pouze suché a polosuché kategorie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4,8 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. Enologické postupy

a. *Základní enologické postupy*

1. *Olaszrizling hegybor*

Zvláštní enologické postupy

— poměr odrůdy Furmint nesmí překročit 15 %,

— lze použít pouze zdravé hrozny,

— zrání po dobu alespoň čtyř měsíců v nádrži nebo sudu,

— zrání po dobu alespoň jednoho měsíce v lahvi,

— mošt může být čiřen usazováním nebo flotací,

— kvašení moštu smí probíhat pouze spontánně pomocí kvasinek, které nemění přirozené aromatické a chuťové vlastnosti odrůd „Olasz rizling“.

Nepovolené enologické postupy (mimo rámec platných ustanovení)

— slazení

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Zvláštní enologické postupy

— poměr odrůdy Furmint nesmí překročit 15 %,

— lze použít pouze zdravé hrozny,

— zrání po dobu alespoň čtyř měsíců v nádrži nebo sudu,

— zrání po dobu alespoň jednoho měsíce v lahvi,

— mošt může být čiřen usazováním nebo flotací,

— kvašení moštu smí probíhat pouze spontánně pomocí kvasinek, které nemění přirozené aromatické a chuťové vlastnosti odrůd „Olasz rizling“.

Nepovolené enologické postupy (mimo rámec platných ustanovení)

— slazení,

— zvyšování obsahu cukru v moštu.

3. *Rozé hegybor*

Zvláštní enologické postupy

— poměr odrůdy Zweigelt nesmí překročit 30 %

Nepovolené enologické postupy (mimo rámec platných ustanovení) slazení.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Zvláštní enologické postupy

Nepovolené enologické postupy (mimo rámec platných ustanovení) slazení.

5. *Pravidla týkající se pěstování vinné révy*

Pěstitelské postupy

Platí pro všechny druhy vína:

1. Pěstební postupy: Guyotův řez, střední vedení, nízké vedení, vedení amrella, vedení na hlavu a vedení Gobelet.
2. Hustota výsadby:
   a) u vinic vzniklých před 1. srpnem 2023: minimálně 3 300 kusů révy na hektar, přičemž ztráta révy nesmí překročit 10 %
   b. u vinic vzniklých po 1. srpnu 2023: minimálně 4 000 kusů révy na hektar, přičemž ztráta révy nesmí překročit 10 %. Spon výsadby mezi kmínky: 0,6 m nebo více
3. Pro odrůdu Dűlős bor musí být průměrné stáří révy na vinici nejméně 5 let, počítáno od roku výsadby.
4. Požadavky na jakost hroznů

Minimální obsah cukru v hroznech (ve stupních MM) pro různé druhy vína:

— Olaszrizling hegybor: 18,2,

— Olaszrizling dűlős bor: 19,

— Rozé hegybor: 16,9,

— Kékfrankos hegybor: 19,

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech (% obj.) pro různé druhy vína:

— Olaszrizling hegybor: 11,49,

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08,

— Rozé hegybor: 10,52,

— Kékfrankos hegybor: 12,08,

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Maximální výnosy***

1. ***Olaszrizling hegybor – nové víno na kalech***
63 hektolitrů na hektar

2. ***Olaszrizling hegybor – maximálně 2 kg na keř***
9 000 kg hroznů na hektar

3. ***Olaszrizling dűlős bor – nové víno na kalech***
39 hektolitrů na hektar

4. ***Olaszrizling dűlős bor – maximálně 1,5 kg na keř***
6 000 kg hroznů na hektar

5. ***Rozé hegybor – nové víno na kalech***
63 hektolitrů na hektar

6. ***Rozé hegybor – maximálně 2 kg na keř***
9 000 kg hroznů na hektar

7. ***Kékfrankos hegybor – nové víno na kalech***
63 hektolitrů na hektar

8. ***Kékfrankos hegybor – maximálně 2 na keř***
9 000 kg hroznů na hektar

9. ***Kékfrankos dűlős bor – nové víno na kalech***
39 hektolitrů na hektar

10. ***Kékfrankos dűlős bor – maximálně 1,5 na keř***
6 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezenou oblast tvoří území klasifikovaná podle vinařského katastru jako oblasti třídy I a II, která náleží k těmto obcím: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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 – Welschrieslig

Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe

Zweigelt – Rotburger

Zweigelt – Zweigeltrebe

8. **Popis souvislostí**

8.1 *1. Popis vymezené oblasti*

Název „Füred“ a označení původu souvisí s dnešní obcí Balatonfüred, první zmínka o názvu pochází z roku 1211.

a) *Přírodní faktory:*

Oblast produkce zahrnuje vinice v okolí Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari a Balatonakali v prvním pásmu kopců a Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse a Mencshely v druhém pásmu kopců na severním břehu východní části povodí Balatonu.

Hlavními oblastmi pěstování révy vinné jsou svažité povrchy na úpatí hor a mírně stoupající vrcholky pohoří.

Podloží vinic tvoří horniny pahorkatinového typu ze svrchního permu až spodního triasu a je pokryto dřevinami ze čtvrtohor. Půdní typy v oblasti se liší, ale nejčastěji se jedná o dolomitové, vápencové a lesní půdy s hlinitým podkladem. Charakteristickou půdou regionu je lesní červenozem, která vznikla zvětráváním permského pískovce bohatého na oxidy železa. Pro tuto vinařskou oblast jsou příznačné půdy bohaté na vápník, hořčík a draslík.

Podnebí určuje studený vzduch proudící z údolí pohoří Bakony na severu a jezera Balaton na jihu. Vinice v oblasti jsou zasazeny do rozsáhlých lesních ploch. Na vinicích proto během letních večerů proudí od pohoří Bakony k jezeru studený lesní vánek místo vlhkého teplého vzduchu, který se tvoří nad jezerem Balaton.

V oblasti je průměrný roční sluneční svit 1 950 až 2 000 hodin a průměrná roční teplota 11–12 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 650–700 mm a v průměru 350 mm srážek spadne ve vegetačním období.

Zásadním klimatickým aspektem oblasti je průměrné datum posledních jarních mrazů 5. dubna, které je považováno za mimořádně brzké.

b) *Lidské faktory*

Pěstování vinné révy a vinařství hraje v životě oblasti důležitou roli již více než 2 200 let. Vývoj půdy pro pěstování vinné révy je také výsledkem úmyslného lidského úsilí; místní vinaři pěstují révu po tisíciletí výhradně na rychle se oteplujících svazích chráněných před mrazem, kterým dávají přednost před močálovitými, nízko položenými oblastmi, kde se více vyskytují mrazy a choroby.

Záměrné lidské uvažování vedlo k tomu, že jednotlivé vinice od sebe oddělují pásy lesa, které jsou domovem rozmanité fauny. Z vinařského hlediska jsou tyto lesní pásy kritickým místem přirozeného přezimování klíčových predátorů.

V posledních letech vinaři vytvořili nový obraz oblasti založený na bílých odrůdách místního významu, zejména na odrůdě Olasz Rizling, a modrých odrůdách, jako je Kékfrankos, z nichž se vyrábí růžové a červené víno. Při obnově vinic se postupně upouští od vysokých postupů vedení vinné révy, které se zaměřovaly na množství, a nahrazují se nízkými a středně vysokými postupy vedení, které kombinují místní tradice a moderní vinařské poznatky. Maximální povolené výnosy byly rovněž přizpůsobeny požadavkům na výrobu jakostního vína a jsou nyní podstatně přísnější než zákonné limity.

Město Balatonfüred, které utváří život regionu, je od roku 1987 držitelem titulu „Mezinárodní město vinné révy a vína“. V posledních letech se vína z této oblasti umísťují na mnoha regionálních, národních i mezinárodních soutěžích. Jedním z nejvýznamnějších uznání pověsti a kvality zde vyráběných vín je skutečnost, že v letech 2000 a 2022 získal výrobce z Balatonfüredu ocenění „Výrobce vína roku“.

8.2 *Popis vín*

Vína „Füred“ jsou zpravidla středně intenzivní. Mají suchou, svěží a ostrou kyselost, která určuje jejich strukturu. Bílá vína mají citrusové tóny doplněné tóny zralého ovoce. U červených vín se střední plnost a jemné třísloviny snoubí se svěžestí a šťavnatou ovocností. Vína mají často také minerální a kořeněné tóny.

Růžová vína mají obvykle světlejší barvu s vůní a chutí převážně červených bobulovin, jako jsou maliny a jahody. Vyznačují se svěžestí, vysokou kyselostí a nízkou plností.

8.3 *Popis a prokázání příčinné souvislosti*

Díky srážkám během vegetačního období a schopnosti svrchní vrstvy půdy v oblasti Balatonfüred-Csopak zadržovat vodu je zásobování vinné révy dostatečné i v teplých letních dnech. Z tohoto důvodu se hrozny mohou vyvíjet během kritického letního období nepřerušeně a bez stresových faktorů, a tak jsou prosty zatuchlého pachu nebo nepříjemně nevyzrálých kyselin.

Vyzrálá, výrazná kyselá struktura a výrazné minerální tóny jsou způsobeny vysokým obsahem minerálů v půdě.

Odrůda Olasz Rizling, která je oblíbená mezi místními výrobci, akumuluje ve víně velké množství hořčíku a vápníku, zatímco odrůda Kékfrankos může sloužit jako surovina pro skvělá vína, která dlouho zrají.

Sluneční paprsky odrážející se od hladiny mělkého Balatonu způsobují, že se svahy v pásmu kopců blíže k jezeru ve vymezené produkční oblasti na jaře rovnoměrně zahřívají a poskytují révě během rozpuku stálé podmínky. Poslední den mrazů v tomto regionu nastává brzy, takže je menší pravděpodobnost jarních mrazů; výhonky proto rostou rovnoměrně a každý rok se vyvine dostatečně velká listová plocha, což vede k optimálnímu zrání hroznů. Vína vyrobená v chladnějším druhém pásmu kopců se vyvíjejí pomaleji, ale stále mají elegantní kyselinovou strukturu a ovocnost.

Klíčovou roli v pěstování hroznů hrají lesní pásy nacházející se v blízkosti vinic, kde přezimují predátoři (hmyz jako například draví roztoči), a tím citelně regulují výskyt škůdců. Proto se neprodlužuje kriticky významná počáteční vývojová fáze hroznů, což umožňuje vývoj vyšší a zdravější listové plochy. Vína tak budou mít vyšší vnitřní hodnotu.

Díky teplému létu a středozemské tlakové výši přechází vinná réva po dlouhých slunných podzimních dnech, během večerů, kdy z pohoří Bakony proudí chladný vánek, rychle do tmavé fáze fotosyntézy, v níž dochází k rychlému zvýšení koncentrace hroznového cukru. Tento přirozený proces rovněž přispívá k vysoké vnitřní hodnotě vín a usnadňuje fenolické zrání modrých hroznů, díky němuž mají červená vína jemnou třísloviny. Klíčovou roli při udržování kyselosti hraje také chladivý vánek z pohoří Bakony.

Na svazích, kde se pěstují hrozny, vybírané po staletí, se díky neustálému proudění vzduchu a nízkému vedení révy na trsech hroznů neudrží rosa, takže plísňové choroby jsou vzácné a hrozny se sklízejí zdravé. Díky tomu si víno zachovává svěží vůni a chuť i při plné zralosti a obvykle nemá botrytickou příchuť.

Tato kombinace přírodních a lidských faktorů se snoubí se staletými zkušenostmi předávanými generacemi vinařů žijících v této oblasti. Nová generace si uvědomila, že z hroznů vypěstovaných v produkčních oblastech CHOP „Füred“ lze vyrábět nejen svěží a lehká aromatická vína pro důležitý místní turistický průmysl, ale s vědomým úsilím také kvalitní bílá a červená vína s dlouhou trvanlivostí.

Rozdíl mezi chráněnými označeními původu „Balatonfüred-Csopak“ a „Füred“: Vymezená oblast „Füred“ je menší zeměpisná oblast v rámci CHOP Balatonfüred-Csopak, kde se víno musí vyrábět podle mnohem přísnějších požadavků než v případě CHOP Balatonfüred-Csopak. Bílá vína s CHOP „Füred“ se mohou vyrábět pouze z odrůd Olaszrizling a Furmint, červená vína z odrůdy Kékfrankos a růžová vína z odrůd Kékfrankos a Zweigelt. Pro CHOP „Füred“ je povoleno méně metod pěstování, existují přísnější pravidla pro kontrolu výnosu a cukernatost hroznů při sklizni je vyšší než u CHOP „Balatonfüred-Csopak“. Pro odrůdy Olaszrizling hegybor a dűlősbor v rámci CHOP „Füred“ platí, že víno musí zrát v tancích nebo sudech a po delestáži v láhvi. Z tohoto důvodu se na CHOP „Füred“ a povolené enologické postupy vztahují přísnější analytické požadavky než na CHOP „Balatonfüred-Csopak“. Výsledkem jsou zcela odlišné organoleptické vlastnosti konečného produktu.

9. **Další základní podmínky**

Pravidla pro označování

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

a) Pro odrůdu hegybor: Na přední i zadní etiketě je samostatně a výrazně uvedeno slovo „Füred“. Název obce jako menší územní jednotky může být uveden menší velikostí písma než název Füred/Füredi.

b) Pro odrůdu dűlős bor: Název viničního svahu je uveden samostatně a výrazně na přední i zadní etiketě. Název obce jako větší územní jednotky může být uveden menší velikostí písma než název viničního svahu.

c) Na etiketě může být uvedeno označení „Balaton borrégió“ (Balatonská vinařská oblast);

d) Výraz „rozé“ může být nahrazen výrazem „rosé“.

2. Pravidla pro definování a označování menších zeměpisných jednotek

a) Odrůda Hegybor:

   i) totožnost původu: 100 %

   ii) zeměpisné jednotky, které lze uvádět: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Odrůda Dűlős bor:

   i) totožnost původu: 100 %

   ii) zeměpisné jednotky, které lze uvádět:

   — 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

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Druh další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Zpracování hroznů, kvašení moštu a zrání vína může probíhat pouze v obcích nacházejících se ve vymezené oblasti produkce a v následujících obcích nacházejících se ve stejné správní jednotce: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany a Zánka.

U vín Olaszrizling hegybor a dűlősbor musí víno zrát v lahvích. Proto musí být tato vína stáčena v dané zeměpisné oblasti.

Chráněný tradiční výraz

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Jako synonymum výrazu „chráněné označení původu“ lze použít tento tradiční výraz: „védett eredetű bor“ (víno chráněného původu).

Stáčení vín olaszrizling hegybor a dűlősbor v zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh další podmínky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

U vín Olaszrizling hegybor a dűlősbor musí víno zrát v lahvích. Proto musí být tato vína stáčena v zeměpisné oblasti, aby získala své charakteristické konečné vlastnosti.

Odkaz na specifikaci výrobku

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