C/2025/4194

24.7.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/4194)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Füred«

PDO-HU-03043

Ansøgningsdato: 29.11.2023

1. **Betegnelse, der skal registreres**

Füred

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Olaszrizling hegybor*

Farve: fra lys grøngul til strågul.

Duft: fra moderat til høj intensitet med noter af citrus, grønne æbler og pærer samt diskrete aromatiske noter, undertiden suppleret med fine noter af søde krydderier og lagring på fad.

Smag: kendetegnes ved en mellemstor krop med tør, frisk og sprød syre. Der kan forekomme noter af fersken, grønne æbler og pærer, ledsaget af urtenoter.

De øvrige analytiske kendetegn overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen. Der må kun fremstilles tørre og halvtørre kategorier.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,2 g/l udtrykt i vinsyre

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Farve: fra lysegul til strågul.

Duft: fine mineralske noter, evt. suppleret med noter af stenfrugter (såsom fersken og mandel). Duften domineres hovedsagelig af sortens typiske mineralske karakter. Derudover kan der være diskrete noter af grønne æbler, pærer og kvæde samt noter, der er karakteristiske for lagring på fad.

Smag: frisk, sprød syrlighed og enkle mineralske, krydrede noter samt noter af koncentrerede, modne frugter som fersken, æble og pære. De salte og mineralske noter kommer også til udtryk i duften. Som minimum en mellemlang eftersmag.

De øvrige analytiske kendetegn overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen. Der må kun fremstilles tørre og halvtørre kategorier.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 5,2 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Rozé hegybor*

Farve: fra sart rosa til laksefarvet og løgskalsfarvet.

Duft: moderat til høj intensitet. Duftnoterne kan primært være af røde bær, hindbær og jordbær.

Smag: let krop og kendetegnet ved et friskt, højt syreindhold. En smag af røde bær, jordbær og hindbær, som også kommer til udtryk i duften, kan være dominerende.

De øvrige analytiske kendetegn overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen. Der må kun fremstilles tørre og halvtørre kategorier.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,2 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *Kékfrankos hegybor*

Farve: fra moderat dyb purpurrød til rubinrød.

Duft: moderat intens med noter, der primært er kendetegnet ved røde bær såsom jordbær, hindbær og brombær, evt. med et strejf af krydderier.

Smag: kendetegnet ved en moderat krop og moderat fløjlsagtige tanniner, med en frisk syrestruktur, en harmonisk og rund smagsprofil, en dominerende friskhed og en mellemlang eftersmag.

De øvrige analytiske kendetegn overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen. Der må kun fremstilles tørre og halvtørre kategorier.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4,8 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Farve: fra moderat dyb purpurrød til rubinrød og granatrød.

Duft: moderat intensitet, primært med noter af røde bær som surkirsebær, kirsebær og jordbær, evt. med krydrede duftnoter af søde krydderier og endda mineralitet.

Smag: moderat fyldig krop, moderat livlig, syrlig friskhed og vitalitet, suppleret med moderate tanniner og en silkeagtig tekstur. Der kan forekomme noter af saftige røde bær, jordbær, kirsebær og blåbær, evt. med noter af søde krydderier fra træfade. Dette kan være suppleret med et strejf af mineralitet.

De øvrige analytiske kendetegn overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen. Der må kun fremstilles tørre og halvtørre kategorier.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4,8 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. Vinfremstillingsmetoder

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. *Olaszrizling hegybor*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

— andelen af Furmint må ikke overstige 15 %

— der må kun anvendes sunde druer

— lagring i mindst fire måneder i tank og/eller på fad

— lagring i mindst én måned i flasken

— mosten kan klares ved bundfældning eller flotation

— mosten kan gæres spontant eller kun med gær, som ikke ændrer de naturlige duft- og smagsegenskaber ved »Olasz rizling«-vine.

Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt (ud over eksisterende lovgivning):

— sødning.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

— andelen af Furmint må ikke overstige 15 %

— der må kun anvendes sunde druer

— lagring i mindst fire måneder i tank og/eller på fad

— lagring i mindst én måned i flasken

— mosten kan klares ved bundfældning eller flotation

— mosten kan gæres spontant eller kun med gær, som ikke ændrer de naturlige duft- og smagsegenskaber ved »Olasz rizling«-vine.

Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt (ud over eksisterende lovgivning):

— sødning

— forøgelse af sukkerindholdet i mosten.

3. *Rozé hegybor*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

— andelen af Zweigelt må ikke overstige 30 %

Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt (ud over eksisterende lovgivning): sødning.

4. *Kékfrankos hegybor og Kékfrankos dűlős bor*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt (ud over eksisterende lovgivning): sødning.

5. *Regler for drueproduktion*

Dyrkningspraksis

Gælder for alle vintyper:

1. Dyrkningsmetode: Opbinding og beskæring ved hjælp af en af følgende metoder: guyot, middelhøj kordon, lav kordon, paraply, top og gobelet.
2. Beplantningstæthed:
   a. For vinmarker, der er tilplantet inden den 1. august 2023: mindst 3 300 vinstokke pr. hektar med et tab af vinstokke på højst 10 %
   b. For vinmarker, der er tilplantet efter den 1. august 2023: mindst 4 000 vinstokke pr. hektar med et tab af vinstokke på højst 10 %. Afstand mellem vinstokkene: 0,6 m eller derover.
3. For Dűlős bor skal vinstokkenes gennemsnitsalder på vinmarken være mindst 5 år regnet fra plantningsåret.
4. Krav til druekvaliteten

Druernes minimumssukkerindhold (MM-grader (*magyar mustfok*, ungarsk mål for sukkerindholdet i most)) for de forskellige vintyper:

— Olaszrizling hegybor: 18,2

— Olaszrizling dűlős bor: 19

— Rozé hegybor: 16,9

— Kékfrankos hegybor: 19

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Druernes minimale potentielle alkoholindhold (i % vol.) for de forskellige vintyper:

— Olaszrizling hegybor: 11,49

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08

— Rozé hegybor: 10,52

— Kékfrankos hegybor: 12,08

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Maksimale udbytter***

1. ***Olaszrizling hegybor – ny vin på bærme***

63 hektoliter pr. hektar

2. ***Olaszrizling hegybor – højst 2 kg pr. vinstok***

9 000 kg druer pr. hektar

3. ***Olaszrizling dűlős bor – ny vin på bærme***

39 hektoliter pr. hektar

4. ***Olaszrizling dűlős bor – højst 1,5 kg pr. vinstok***

6 000 kg druer pr. hektar

5. ***Rozé hegybor – ny vin på bærme***

63 hektoliter pr. hektar

6. ***Rozé hegybor – højst 2 kg pr. vinstok***

9 000 kg druer pr. hektar

7. ***Kékfrankos hegybor – ny vin på bærme***

63 hektoliter pr. hektar

8. ***Kékfrankos hegybor – højst 2 kg pr. vinstok***

9 000 kg druer pr. hektar

9. ***Kékfrankos dűlős bor – ny vin på bærme***

39 hektoliter pr. hektar

10. ***Kékfrankos dűlős bor – højst 1,5 kg pr. vinstok***

6 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Områder, der er klassificeret i vinmatriklen som klasse I og II og tilhører følgende kommuner: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely og Vászoly.

7. **druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *1. Beskrivelse af det afgrænsede geografiske område*

Navnet »Füred« og oprindelsesbetegnelsen er knyttet til den nuværende kommune Balatonfüred, og den første omtale af navnet stammer fra 1211.

a) *Naturlige faktorer:*

Produktionsområdet omfatter vindyrkningsarealerne omkring Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari og Balatonakali i det første bakkedrag og Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse og Mencshely i det andet bakkedrag på den nordlige bred af Balatonsøens østlige bassin.

De største vindyrkningsområder er de skrånende arealer ved foden af bakkerne og de moderat skrånende bakkekamme.

Grundfjeldet på vindyrkningsarealerne består af bjergarter af højlandstypen fra perioderne Nedre Perm til Øvre Trias med et lag af stenmateriale fra kvartærtiden. Jordbundstyperne i området varierer, men er oftest dolomitjorde, kalkstensjorde og skovjorde med lerudfældninger. Den karakteristiske jord i regionen er rød skovjord, der er skabt gennem forvitring af jernoxidrige permiske sandsten. Vindyrkningsområdet er kendetegnet ved jord med et højt indhold af calcium, magnesium og kalium.

Klimaet præges af den kolde luft, der kommer ned fra dalene i Bakonybakkerne mod nord, og af Balatonsøen mod syd. Vindyrkningsarealerne i området ligger mellem store skovbevoksede områder. Dermed kan den fugtige varme fra Balatonsøen – påvirket af aftenbrisen, der blæser fra Bakony mod søen – på sommerdage bane vej for kølig skovluft mellem vinstokkene.

Området har et årligt gennemsnit på mellem 1 950 og 2 000 solskinstimer og en årlig gennemsnitstemperatur på 11-12 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er 650-700 mm, hvoraf 350 mm i gennemsnit falder i løbet af vækstsæsonen.

Et afgørende aspekt af områdets klima er, at den gennemsnitlige dato for den sidste forårsfrost er den 5. april, hvilket anses for at være usædvanligt tidligt.

b) *Menneskelige faktorer*

Vindyrkning og vinavl har spillet en vigtig rolle for livet i området i over 2 200 år. Udnyttelsen af jorden til dyrkning af druer er også resultatet af en bevidst menneskelig indsats. I årtusinder har de lokale vinavlere nemlig ikke dyrket andet end druer på frostbeskyttede, hurtigt opvarmede bakkeskråninger i stedet for i sumpede, lavtliggende områder, der er udsat for frost og sygdom.

En bevidst menneskelig indsats har ført til skovbælter, der adskiller de enkelte vinmarker fra hinanden, og som er hjemsted for en lang række dyr. Med hensyn til vindyrkning er disse skovbælter afgørende naturlige overvintringssteder for vigtige rovdyr.

I de senere år har vinavlerne givet området et nyt image baseret på hvide sorter af lokal betydning, navnlig Olasz Rizling, kombineret med blå druesorter som Kékfrankos, der anvendes til fremstilling af rosé- og rødvine. I forbindelse med vinmarkernes fornyelse går man gradvist bort fra de høje opbindingsmetoder, der afspejler en kvantitetsfokuseret tilgang, og over til lave og mellemhøje opbindingsmetoder, som kombinerer lokale traditioner og moderne viden om vindyrkning. De maksimalt tilladte udbytter er også blevet tilpasset kravene til fremstilling af kvalitetsvin og er nu betydeligt strengere end de lovbestemte grænser.

Siden 1987 er byen Balatonfüred, som har formet regionens liv, blevet betegnet som »international vindyrknings- og vinby«. Regionens vine har i de senere år haft en fremtrædende plads i talrige regionale, nationale og internationale konkurrencer. En af de vigtigste anerkendelser af omdømmet og kvaliteten af de vine, der fremstilles her, er, at en producent fra Balatonfüred i både 2000 og 2022 vandt prisen som »årets vinproducent«.

8.2. *Beskrivelse af vinene*

Vinene med betegnelsen »Füred« er generelt af moderat intensitet. De har en tør og frisk, sprød syrlighed, der er afgørende for strukturen. I hvidvinene suppleres citrusnoterne med noter af modne frugter. I rødvinene kombineres en moderat krop og fløjlsagtige tanniner med friskhed og en saftig frugtagtig karakter. Vinene har ofte også mineralske, krydrede noter.

Rosévinene har generelt en lysere farve med en duft og smag af primært røde bær som hindbær og jordbær. De er kendetegnet ved friskhed, et højt syreindhold og en let krop.

8.3. *Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen*

På grund af nedbøren i vækstsæsonen og jordbundens vandbindingskapacitet i Balatonfüred-Csopak-regionen er vandforsyningen til vinstokkene tilstrækkelig selv på varme sommerdage. Af denne grund er druedyrkningen i den kritiske sommerperiode uafbrudt, og der er ingen stressfaktorer, hvilket betyder, at der ikke er noget mug eller hårde umodne syrer.

Den modne, ekspressive syrestruktur og de markante mineralske noter skyldes jordens høje mineralindhold.

Olasz Rizling, som er populær blandt de lokale producenter, akkumulerer store mængder magnesium og calcium i vinene, mens Kékfrankos kan udgøre råvaren til store vine, der er længe om at blive modne.

Solens stråler, som reflekteres fra overfladen af den lavvandede Balatonsø, bevirker, at bjergskråningerne på de bakkedrag, der ligger tættere på søen i det afgrænsede produktionsområde, opvarmes jævnt om foråret og giver vinstokkene ensartede betingelser under spiringen. Fordi den sidste dag med frost ligger tidligt, er der mindre sandsynlighed for forårsfrost i regionen. Som følge heraf er skudvæksten jævn, og der udvikles en tilstrækkeligt stor løvoverflade hvert år, hvilket giver en optimal modning af druerne. Vine, der produceres i det køligere andet bakkedrag, udvikler sig langsommere, men har stadig en elegant syrestruktur og frugtagtig karakter.

Skovbælterne ved siden af vinmarkerne spiller en central rolle i druedyrkningen, da de rovdyr, der overvintrer i dem (insekter som f.eks. rovmider), i høj grad holder skadedyr borte. Dermed bliver druernes yderst vigtige første udviklingsfase ikke trukket ud, hvilket giver mulighed for udvikling af en højere og sundere bladvæg. Som følge heraf får vinene en højere iboende værdi.

Den varme sommer og middelhavsområdets højtrykssystem sikrer, at vinstokken – efter efterårets lange, solrige dage, når briser fra Bakonybakkerne gør aftenerne kølige – hurtigt går ind i fotosyntesens mørkefase, hvilket medfører en hurtig stigning i druernes sukkerkoncentration. Denne naturlige proces bidrager også til vinenes høje iboende værdi og fremmer de blå druers fenoliske modning, hvilket også giver rødvinene deres silkeagtige tanniner. Den kølende brise fra Bakony spiller også en central rolle i opretholdelsen af syreindholdet.

På de bakkeskråninger, hvor druernes dyrkes, og som er blevet udvalgt gennem århundreder, betyder de konstante luftstrømme og den lave opbinding og beskæring af vinstokkene, at dug på drueklaserne tørrer hurtigt, så svampesygdomme stort set undgås, og der kan høstes sunde druer. Dette gør det muligt at bevare de friske aromaer og smagsstoffer i vinen selv ved fuld modenhed, og der er typisk ingen botrytiseret smag.

Denne blanding af naturlige og menneskelige faktorer er kombineret med den århundredgamle erfaring, som er gået i arv gennem generationer af vinavlere, der bor i området. Ud over at respektere traditionerne har den nye generation anerkendt, at de druer, der dyrkes i produktionsområderne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Füred«, ikke kun kan anvendes til at fremstille friske og lette aromatiske vine til den vigtige lokale turistindustri, men også, med en bevidst indsats, hvid- og rødvine af høj kvalitet og med lang holdbarhed.

Sondring mellem de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Balatonfüred-Csopak« og »Füred«: Det afgrænsede område for »Füred« er et mindre geografisk område inden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Balatonfüred-Csopak«, hvor vin skal fremstilles i henhold til meget strengere krav end for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Balatonfüred-Csopak«. Hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Füred« må kun fremstilles af sorterne Olaszrizling og Furmint, rødvine af Kékfrankos og rosévine af Kékfrankos og Zweigelt. Når det gælder den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Füred«, er færre dyrkningsmetoder tilladt, der er strengere regler for udbyttekontrol, og sukkerindholdet i druerne ved høsten er højere end for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Balatonfüred-Csopak«. Når der er tale om »Füred« Olaszrizling hegybor og dűlősbor, skal vinen lagres i tanke eller på fad og på flaske efter delestage. Derfor er den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Füred« og de tilladte ønologiske fremgangsmåder underlagt strengere analysekrav end »Balatonfüred-Csopak«. Dette giver slutproduktet nogle helt andre organoleptiske egenskaber.

9. **Andre vigtige betingelser**

Regler for betegnelser

Retsgrundlag:

Bestemmelserne fra den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

a) For hegybor: Ordet »Füred« skal stå særskilt og tydeligt på forside- og bagsideetiketten. Kommunens navn som en mindre territorial enhed kan angives med en mindre skriftstørrelse end Füred/Füredi.

b) For dűlős bor: Skråningens navn skal stå særskilt og tydeligt på forside- og bagsideetiketten. Kommunens navn som en større territorial enhed kan angives med en mindre skriftstørrelse end skråningens navn.

c) Benævnelsen »Balaton borrégió« [vinregionen Balaton] kan angives på etiketten.

d) Ordet »rozé« kan erstattes af ordet »rosé«.

2. Regler for afgrænsning og angivelse af mindre geografiske enheder

a) Hegybor:

   i) oprindelse: 100 %

   ii) geografiske enheder, der kan angives: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely og Vászoly

b) Dűlős bor:

   i) oprindelse: 100 %

   ii) geografiske enheder, der kan angives:

      — Aszófő: Öreg-hegy og Vörös-mál

      — Balatonakali: Fenye-hegy, Hegytető, Kis-telek, Les-hegy, Magyal, Pántlika, Somogyi-völgy og Szili-dűlő

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

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

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

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

— Mencshely: Csemfa og Halom-hegy

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

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

— Vászoly: Öreg-hegy og Szentegyházi

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Forarbejdningen af druerne, gæringen af mosten og lagringen af vinen må kun finde sted i kommuner beliggende i det afgrænsede produktionsområde og i følgende kommuner beliggende i samme administrative enhed: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany og Zánka.

Når der er tale om Olaszrizling hegybor og dűlősbor, skal vinen lagres på flasker. Derfor skal disse vine aftappes i det geografiske område.

Beskyttet traditionel benævnelse

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende traditionelle benævnelse kan anvendes som synonym for angivelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse«: »védett eredetű bor« [vin med beskyttet oprindelse]

Aftapning af olaszrizling hegybor og dűlősbor i det geografiske område

Retsgrundlag:

Bestemmelserne fra den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Når der er tale om Olaszrizling hegybor og dűlősbor, skal vinen lagres på flasker. Derfor skal disse vine aftappes i det geografiske område for at opnå deres særlige endelige egenskaber.

Link til produktspecifikationen

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