C/2025/4194

24.7.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/4194)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Füred“

PDO-HU-03043

Datum der Antragstellung: 29.11.2023

1. **Einzutragender name**

Füred

2. **Art der geografischen angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des weins/der weine**

1. *Olaszrizling hegybor*

Farbe: Hell-grüngelb bis strohgelb.

Geruch: Mittlere bis hohe Intensität, mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Birne und dezent aromatischen Noten, möglicherweise ergänzt durch subtile süße Gewürze und Noten aus der Reifung im Fass.

Geschmack: Zeichnet sich durch einen mittleren Körper mit trockener, frischer, knackiger Säure aus. Es können Noten von Pfirsich, grünem Apfel und Birne hervortreten, begleitet von krautigen Anklängen.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,2 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Farbe: Hellgelb bis strohgelb.

Geruch: Subtile mineralische Noten werden zuweilen durch Anklänge von Steinobst (z. B. Pfirsich, Mandel) ergänzt. Das Aroma wird hauptsächlich durch die für die Sorte typische Mineralität dominiert. Darüber hinaus können dezente Anklänge von grünem Apfel, Birne und Quitte vorhanden sein, sowie für die Reifung im Fass charakteristische Aromen.

Geschmack: Frische, knackige Säure und schlanke mineralische Struktur, würzige Noten sowie konzentrierte, reife Früchte wie Pfirsich, Apfel, Birne und die salzigen und mineralischen Noten, die auch geruchlich präsent sind. Mindestens ein mittlerer Abgang.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 5,2 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Rosé hegybor*

Farbe: Blassrosa über lachsfarben bis zwiebelhautfarben.

Geruch: Mittlere bis hohe Intensität, das Aroma weist in der Regel vorrangig Noten von roten Beeren, Himbeere und Erdbeere auf.

Geschmack: Leichter Körper und lebhaft durch einen hohen Säuregehalt. Es können Geschmacksnoten von roten Beeren, Erdbeere und Himbeere, die auch geruchlich präsent sind, dominieren.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 5,2 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Farbe: Mäßig kräftiges Violett bis Rubinrot.

Geruch: Mäßige Intensität, die Aromen sind hauptsächlich von roten Beeren wie Erdbeere, Himbeere und Brombeere mit möglichen würzigen Anklängen geprägt.

Geschmack: Gekennzeichnet durch einen mittleren Körper und mittlere samtige Tannine mit frischer Säurestruktur, einem harmonischen und runden Geschmacksprofil, dominanter Lebendigkeit und mittlerem Abgang.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4,8 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Farbe: Mäßig kräftiges Violett zu Rubinrot bis hin zu Granatrot.

Geruch: Mäßige Intensität, hauptsächlich rote Beeren wie Sauerkirsche, Kirsche und Erdbeere, mit möglichen Noten von süßen Gewürzen und auch mineralischen Noten.

Geschmack: Mäßig voller Körper, mäßige Lebendigkeit, saure Frische und Vitalität, ergänzt durch mittlere Tannine und eine seidige Konsistenz. Noten von saftigen roten Beeren, Erdbeere, Kirsche und Heidelbeere sind möglich sowie unter Umständen von süßen Gewürzen aus der Reifung in Holzfässern. Dies kann durch mineralische Anklänge ergänzt sein.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten. Es dürfen nur trockene und halbtrockene Kategorien erzeugt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4,8 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. Weinbereitungsverfahren

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

1. *Olaszrizling hegybor*

Spezifisches önologisches Verfahren

— Der Furmint-Anteil darf 15 % nicht überschreiten

— Es dürfen nur gesunde Trauben verwendet werden

— Der Wein muss mindestens vier Monate im Tank und/oder Fass reifen

— Der Wein muss mindestens einen Monat in der Flasche reifen

— Der Most kann durch Absetzen oder Flotation geklärt werden

— Der Most kann spontan vergären oder die Gärung des Mosts erfolgt nur mit Hefe, die das natürliche Aroma und die geschmacklichen Merkmale der „Olaszrizling"-Weine nicht verändert

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen)

— Süßung

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Spezifisches önologisches Verfahren

— Der Furmint-Anteil darf 15 % nicht überschreiten

— Es dürfen nur gesunde Trauben verwendet werden

— Der Wein muss mindestens vier Monate im Tank und/oder Fass reifen

— Der Wein muss mindestens einen Monat in der Flasche reifen

— Der Most kann durch Absetzen oder Flotation geklärt werden

— Der Most kann spontan vergären oder die Gärung des Mosts erfolgt nur mit Hefe, die das natürliche Aroma und die geschmacklichen Merkmale der „Olaszrizling"-Weine nicht verändert

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen)

— Süßung

— Erhöhung des Zuckergehalts des Mosts

3. *Rosé hegybor*

Spezifisches önologisches Verfahren

— Der Anteil an Zweigelt darf 30 % nicht überschreiten

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen) • Süßung

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Spezifisches önologisches Verfahren

Nicht zugelassene önologische Verfahren (außerhalb der geltenden Rechtsnormen) • Süßung

5. *Vorschriften für die Traubenerzeugung*

Anbauverfahren

Gilt für alle Weinarten:

1. Erziehungsform: Nach Guyot, mittlere bis hohe Kordonerziehung sowie Schirm-, Kronen- und Gobeleterziehung.
2. Pflanzdichte:
   a. Für vor dem 1. August 2023 angelegte Rebflächen: mindestens 3 300 Reben/ha, mit einem Rebstockverlust von höchstens 10 %
   b. Für nach dem 1. August 2023 angelegte Rebflächen: mindestens 4 000 Reben/ha mit einem Rebstockverlust von höchstens 10 %. Abstand zwischen den Rebstöcken: 0,6 m oder mehr
3. Für Dűlős bor muss das Durchschnittsalter der Reben auf der Rebfläche, gerechnet ab dem Pflanzjahr, mindestens fünf Jahre betragen.
4. Anforderungen an die Traubenqualität:

Mindestzuckergehalt der Trauben (KMW) für die verschiedenen Weinarten:

— Olaszrizling hegybor: 18,2;

— Olaszrizling dűlős bor: 19;

— Rozé hegybor: 16,9;

— Kékfrankos hegybor: 19;

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Potenzieller Mindestalkoholgehalt der Trauben (% vol) für die verschiedenen Weinarten:

— Olaszrizling hegybor: 11,49;

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08;

— Rozé hegybor: 10,52;

— Kékfrankos hegybor: 12,08;

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Höchsterträge***

1. ***Olaszrizling hegybor – neuer Wein auf Weintrub***
63 Hektoliter pro Hektar

2. ***Olaszrizling hegybor – höchstens 2 kg je Rebstock***
9 000 kg Trauben pro Hektar

3. ***Olaszrizling dűlős bor – neuer Wein auf Weintrub***
39 Hektoliter pro Hektar

4. ***Olaszrizling dűlős bor – höchstens 1,5 kg je Rebstock***
6 000 kg Trauben pro Hektar

5. ***Rosé hegybor – neuer Wein auf Weintrub***
63 Hektoliter pro Hektar

6. ***Rosé hegybor – höchstens 2 kg je Rebstock***
9 000 kg Trauben pro Hektar

7. ***Kékfrankos hegybor – neuer Wein auf Weintrub***
63 Hektoliter pro Hektar

8. ***Kékfrankos hegybor – höchstens 2 kg je Rebstock***
9 000 kg Trauben pro Hektar

9. ***Kékfrankos dűlős bor – neuer Wein auf Weintrub***
39 Hektoliter pro Hektar

10. ***Kékfrankos dűlős bor – höchstens 1,5 kg je Rebstock***
6 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Gebiete, die im Weinbaukataster in die Klassen I und II eingestuft sind und zu folgenden Gemeinden gehören: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

8.1. *Beschreibung des abgegrenzten Gebiets*

Der Name „Füred“ und die Ursprungsbezeichnung stehen im Zusammenhang mit der heutigen Gemeinde Balatonfüred. Die erste Erwähnung des Namens geht auf das Jahr 1211 zurück.

a) *Natürliche Faktoren*

Das Erzeugungsgebiet umfasst die Rebflächen rund um Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari und Balatonakali auf der ersten Hügelkette und Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse und Mencshely auf der zweiten Hügelkette an der Nordseite des östlichen Plattenseebeckens.

Die wichtigsten Rebflächen befinden sich an den Hängen der Gebirgsausläufer und den mäßig steilen Bergrücken.

Das Grundgestein der Weinberge besteht aus Felsgestein aus dem Oberen Perm bis zum Unteren Trias, die Decke aus Quartärgeröll. Es kommen unterschiedliche Bodentypen in dem Gebiet vor, zumeist handelt es sich jedoch um Dolomit-, Kalkstein- und Waldböden mit Toneinspülungen. Typisch für die Region ist roter Waldboden, der durch die Verwitterung von eisenoxidreichem Perm-Sandstein entstanden ist. Das Weinbaugebiet zeichnet sich durch Böden mit hohem Calcium-, Magnesium - und Kaliumgehalt aus.

Das Klima wird von der kühlen Luft aus den Tälern des Bakony-Gebirges im Norden und des Plattensees im Süden bestimmt. Die Rebflächen des Gebiets sind in große bewaldete Gebiete eingebettet. Deshalb wird an Sommertagen unter dem Einfluss des vom Bakony-Gebirge seewärts strömenden Abendwinds die vom Plattensee zu den Rebstöcken aufsteigende feuchte Luft von der kühlen Waldluft verdrängt.

In dem Gebiet liegt die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer bei 1 950 bis 2 000 Stunden und die Jahresdurchschnittstemperatur bei 11-12 °C. Die Jahresniederschlagsmenge beträgt durchschnittlich 650-700 mm, wobei in der Vegetationsperiode im Durchschnitt 350 mm fallen.

Es ist ein entscheidender Aspekt des Klimas in dem Gebiet, dass der Frühjahrsfrost durchschnittlich am 5. April, also außergewöhnlich früh, endet.

b) *Menschliche Faktoren*

Weinbau und Weinkultur spielen im Leben des Gebiets seit über 2 200 Jahren eine große Rolle. Die Urbarmachung des Bodens für den Traubenanbau ist zudem das Ergebnis bewusster menschlicher Bemühungen: Seit Jahrtausenden bauen die hier ansässigen Weinbauern ausschließlich Trauben auf den vom Frost abgeschirmten, sich rasch erwärmenden Berghängen statt in den sumpfigen, frost- und krankheitsanfälligen Niederungen an.

Es wurde bewusst von Menschen erdacht, dass die einzelnen Weinberge durch Waldstreifen, die einer vielfältigen Fauna Lebensraum bieten, voneinander getrennt sind. Vom Weinbau her betrachtet sind diese Waldstreifen unverzichtbare natürliche Überwinterungsorte für wichtige Beutegreifer.

In den letzten Jahren haben die Winzer dem Gebiet ein neues Image gegeben, das sich auf die weißen Rebsorten stützt, die lokal von Bedeutung sind, insbesondere Olasz Rizling, neben blauen Rebsorten wie Kékfrankos, die für die Erzeugung der Rosé- und Rotweine verwendet werden. Im Zuge der Erneuerung der Rebflächen werden nach und nach hohe Erziehungssysteme, die einem mengenzentrierten Ansatz folgen, durch niedrige und mittlere Erziehungssysteme ersetzt, die eine Kombination aus lokalen Traditionen und modernem Weinbauwissen sind. Auch die zulässigen Höchsterträge wurden an die Anforderungen der Erzeugung von Qualitätsweinen angepasst und sind nun deutlich strenger als die gesetzlichen Grenzwerte.

Seit 1987 führt die Stadt Balatonfüred, die das Leben der Region geprägt hat, den Titel „International City of Vine and Wine“. In den letzten Jahren waren die Weine der Region bei zahlreichen regionalen, nationalen und internationalen Wettbewerben weithin präsent. Es ist eins der wichtigsten Zeichen der Anerkennung des Ansehens und der Qualität der hier erzeugten Weine, dass ein Erzeuger von Balatonfüred sowohl 2000 als auch 2022 die Auszeichnung „Weinerzeuger des Jahres“ erhielt.

8.2. *Beschreibung der Weine*

Die Weine mit der g.U. „Füred“ haben im Allgemeinen eine mittlere Intensität. Sie weisen eine trockene, frische, knackige Säure auf, die ihre Struktur prägt. Bei den Weißweinen ergänzen sich Zitrusnoten und reife Früchte. Die Rotweine verbinden einen mittleren Körper und samtige Tannine mit Frische und saftiger Fruchtigkeit. Die Weine haben oft auch mineralische, würzige Anklänge.

Die Roséweine haben in der Regel eine hellere Farbe mit dem Aroma und Geschmack hauptsächlich roter Beeren wie Himbeere und Erdbeere. Sie zeichnen sich durch Frische, einen hohen Säuregehalt und einen leichten Körper aus.

8.3. *Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs*

Aufgrund der Niederschläge während der Vegetationsperiode und der Wasserspeicherkapazität des Oberbodens in der Region Balatonfüred-Csopak sind die Reben auch an warmen Sommertagen ausreichend mit Wasser versorgt. Aus diesem Grund wird die Entwicklung der Trauben während der kritischen Sommerzeit nicht unterbrochen, und es treten keine Stressfaktoren auf, sodass sich weder muffige Aromen noch scharfe unreife Säuren entwickeln können.

Die reife, expressive Säurestruktur und die ausgeprägten mineralischen Noten sind auf den hohen Mineralgehalt des Bodens zurückzuführen.

Bei der Sorte Olasz Rizling, die bei lokalen Erzeugern beliebt ist, enthalten die Weine am Ende große Mengen Magnesium und Calcium, während sich die Sorte Kékfrankos als Ausgangsmaterial für großartige Weine mit langer Reifung eignet.

Im Frühjahr erwärmt die von der Oberfläche des flachen Plattensees reflektierte Sonnenstrahlung die Hänge der dem See näher gelegenen Hügelkette im abgegrenzten Erzeugungsgebiet gleichmäßig und sorgt so während des Knospenaustriebs für gleichbleibende Bedingungen. Die Frostperiode endet in der Region frühzeitig und Frühjahrsfröste sind entsprechend selten. Dadurch wachsen die Triebe gleichmäßig und es entwickelt sich jedes Jahr eine ausreichend große Laubfläche, was zu einer optimalen Reifung der Trauben führt. Weine, die in der kühleren zweiten Hügelkette erzeugt werden, entwickeln sich langsamer, jedoch weisen auch diese eine elegante Säurestruktur und Fruchtigkeit auf.

Eine wichtige Rolle spielen im Weinbau auch die neben den Rebflächen liegenden Waldstreifen, da die in ihnen überwinternden Beutegreifer (wie z. B. Raubmilben) das Auftreten von Schadorganismen deutlich eindämmen. Dadurch zieht sich die äußerst wichtige erste Entwicklungsphase nicht in die Länge, sodass sich eine höhere und gesündere Blattwand entwickeln kann. Entsprechend haben die Weine bereits von vornherein einen höheren Wert.

Der warme Sommer und das mediterrane Hochdruckwetter sorgen dafür, dass nach den langen sonnigen Herbsttagen in der von den Winden des Bakony-Gebirges gekühlten Abendluft die dunkle Phase der Photosynthese bei den Reben früh einsetzt, wodurch der Zuckergehalt der Trauben rasch ansteigt. Dieser natürliche Prozess trägt ebenfalls zum hohen intrinsischen Wert der Weine bei und fördert die phenolische Reifung blauer Trauben, die den Rotweinen ihre seidigen Tannine verleiht. Zudem wirkt sich die vom Bakony-Gebirge herüberwehende kühle Brise wesentlich auf den Erhalt des Säuregehalts aus.

An den im Laufe der Jahrhunderte für den Weinbau ausgewählten Hängen führen die ständige Luftzirkulation und die niedrige Reberziehung dazu, dass Tau auf den Trauben schnell trocknet, sodass Pilzkrankheiten nur selten auftreten und bei der Lese gesunde Beeren geerntet werden können. Dadurch bleiben frische Aromen und Geschmacksnoten im Wein auch bei voller Reife erhalten, und der Wein weist in der Regel keine Anklänge auf, die durch einen Befall mit Botrytis entstehen würden.

Zu dieser Mischung aus natürlichen und menschlichen Einflüssen kommt die jahrhundertealte Erfahrung hinzu, die die Winzer des Gebiets über Generationen weitergegeben haben. Die neue Generation will nicht nur die Tradition bewahren, sondern hat erkannt, dass sich mit den Trauben, die in den Erzeugungsgebieten der g.U. „Füred“ wachsen, nicht nur frische, leichte, aromatische Weine für die wichtige lokale Tourismusindustrie erzeugen lassen, sondern auch, mit zielgerichtetem Einsatz, hochwertige, langlebige Weiß- und Rotweine.

Unterscheidung zwischen den geschützten Ursprungsbezeichnungen „Balatonfüred-Csopak“ und „Füred“: Das abgegrenzte Gebiet der g.U. „Füred“ ist ein kleineres geografisches Gebiet innerhalb der g.U. „Balatonfüred-Csopak“, in dem der Wein nach viel strengeren Anforderungen als bei der g.U. „Balatonfüred-Csopak“ erzeugt werden muss. Weißweine mit der g.U. „Füred“ dürfen nur aus den Rebsorten Olasz Rizling und Furmint, Rotweine aus Kékfrankos sowie Roséweine aus Kékfrankos und Zweigelt erzeugt werden. Für die g.U. „Füred“ sind weniger Anbaumethoden zugelassen, es gibt strengere Vorschriften für die Ertragskontrolle und der Zuckergehalt der Trauben bei der Ernte ist höher als bei der g.U. „Balatonfüred-Csopak“. Bei „Füred“ Olaszrizling hegybor und dűlős bor muss der Wein in Tanks oder Fässern und nach der Délestage in der Flasche gereift werden. Daher unterliegen die g.U. „Füred“ und die zugelassenen önologischen Verfahren strengeren analytischen Anforderungen als sie für „Balatonfüred-Csopak“ gelten. Dies führt zu völlig unterschiedlichen organoleptischen Eigenschaften im Enderzeugnis.

9. **Weitere wesentliche bedingungen**

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

a) Hegybor: Das Wort „Füred“ erscheint separat und deutlich auf dem Etikett auf der Vorder- und der Rückseite. Der Name der Gemeinde als kleinere Gebietseinheit kann in einer kleineren Schriftgröße als Füred/Füredi angegeben werden.

b) Dűlős bor: Der Name des Hangs erscheint separat und deutlich auf dem Etikett auf der Vorder- und der Rückseite. Der Name der Gemeinde als größere Gebietseinheit kann in einer kleineren Schriftgröße als der Name des Hangs angegeben werden.

c) Auf dem Etikett kann der Begriff „Balaton borrégió“ (Weinregion Balaton) erscheinen.

d) Das Wort „rozé“ kann durch das Wort „rosé“ ersetzt werden.

Namen der anzugebenden kleineren geografischen Einheiten, Vorschriften zu ihrer Abgrenzung und Angabe

a) Hegybor:

   i) Ursprungsidentität: 100 %

   ii) Es können geografische Einheiten angegeben werden: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   i) Ursprungsidentität: 100 %

   ii) Es können geografische Einheiten angegeben werden:

   — 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

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verarbeitung der Trauben, die Gärung des Mostes und die Reifung des Weins dürfen nur in Gemeinden innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets und in den folgenden Gemeinden in ein und derselben Verwaltungseinheit erfolgen: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany und Zánka.

Bei Olaszrizling hegybor und dűlős bor muss der Wein in Flaschen reifen. Daher müssen diese Weine in dem geografischen Gebiet abgefüllt werden.

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ (Wein mit geschütztem Ursprung).

Abfüllung von Olaszrizling hegybor und dűlős bor im geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Bei Olaszrizling hegybor und dűlős bor muss der Wein in Flaschen reifen. Daher müssen diese Weine im geografischen Gebiet abgefüllt werden, um ihre besonderen endgültigen Eigenschaften zu erlangen.

Link zur Produktspezifikation

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