C/2025/4194

24.7.2025

Publicación de una solicitud de protección de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2025/4194)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Füred»

PDO-HU-03043

Fecha de la solicitud: 29 de noviembre de 2023

1. **Nombre que debe registrarse**

Füred

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP. Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Olaszrizling hegybor*

Color: oscila entre el amarillo claro verdoso y el amarillo pajizo.

Aroma: de intensidad media a alta, con discretas notas aromáticas a cítricos, manzana verde y pera. Puede completarse con notas de especias dulces sutiles y de envejecimiento en barrica.

Sabor: se caracteriza por un cuerpo medio con una acidez seca, fresca y marcada. Pueden aparecer notas de melocotón, manzana verde y pera, acompañadas de notas herbáceas.

El resto de las características analíticas respetan los límites establecidos en la legislación de la UE. Solo podrán elaborarse las categorías secas y semisecas.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,2 g/l, expresada en ácido tartárico

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Color: oscila entre el amarillo pálido y el amarillo pajizo.

Aroma: las sutiles notas minerales pueden complementarse con notas de frutas de hueso (por ejemplo, melocotón o almendra). El aroma está dominado principalmente por el carácter mineral típico de la variedad. Además, pueden existir aromas discretos de manzana verde, pera y membrillo y aromas característicos del envejecimiento en barrica.

Sabor: acidez fresca y marcada, y ligeras notas minerales y especiadas, así como a frutas concentradas y maduras como melocotones, manzanas o peras, y notas saladas y minerales también presentes en el aroma. Al menos un acabado medio.

El resto de las características analíticas respetan los límites establecidos en la legislación de la UE. Solo podrán elaborarse las categorías secas y semisecas.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 5,2 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Rozé hegybor*

Color: oscila entre el rosa pálido, el salmón y el piel de cebolla.

Aroma: intensidad media a alta, principalmente con matices de bayas rojas, frambuesas y fresas.

Sabor: cuerpo ligero, caracterizado por una acidez fresca y elevada. Pueden dominar los sabores de las bayas rojas, las fresas y las frambuesas, también presentes en el aroma.

El resto de las características analíticas respetan los límites establecidos en la legislación de la UE. Solo podrán elaborarse las categorías secas y semisecas.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 5,2 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Color: oscila entre el morado moderadamente intenso y el rubí.

Aroma: moderadamente intensos, principalmente de bayas rojas, como fresa, frambuesa y zarzamora, con posibles toques de especias.

Sabor: se caracteriza por un cuerpo medio y taninos aterciopelados medios, con una estructura ácida fresca, un perfil gustativo armonioso y redondo, una frescura dominante y un final de boca medio.

El resto de las características analíticas respetan los límites establecidos en la legislación de la UE. Solo podrán elaborarse las categorías secas y semisecas.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,8 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Kékfrankos dúlős bor*

Color: oscila entre el morado moderadamente intenso, el rubí y el granate.

Aroma: intensidad moderada, principalmente bayas rojas como guindas, cerezas y fresas, con posibles notas aromáticas especiadas de especias dulces e incluso mineralidad.

Sabor: cuerpo moderadamente fuerte, vitalidad y frescura moderadamente vigorosa y ácida, complementados con taninos medios y una textura sedosa. Pueden aparecer notas jugosas de bayas rojas, fresas, cerezas y arándanos, posiblemente con especias dulces procedentes de las barricas de madera. Esto puede completarse con un toque de mineralidad.

El resto de las características analíticas respetan los límites establecidos en la legislación de la UE. Solo podrán elaborarse las categorías secas y semisecas.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,8 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. ***Prácticas enológicas esenciales***

1. *Olaszrizling hegybor*

Práctica enológica específica

— la proporción de *furmint* no debe superar el 15 %;

— solo pueden utilizarse uvas sanas;

— envejecimiento durante un mínimo de cuatro meses en tanque o barrica;

— envejecimiento durante al menos un mes en botella;

— el mosto puede aclararse mediante desfangado o flotación;

— el mosto puede fermentarse espontáneamente o utilizando únicamente levaduras que no alteren las características de aroma y sabor naturales de los vinos «Olasz rizling».

Prácticas enológicas no autorizadas (aparte de la legislación en vigor):

— edulcoración

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Práctica enológica específica

— la proporción de *furmint* no debe superar el 15 %;

— solo pueden utilizarse uvas sanas;

— envejecimiento durante un mínimo de cuatro meses en tanque o barrica;

— envejecimiento durante al menos un mes en botella;

— el mosto puede aclararse mediante desfangado o flotación;

— el mosto puede fermentarse espontáneamente o utilizando únicamente levaduras que no alteren las características de aroma y sabor naturales de los vinos «Olasz rizling».

Prácticas enológicas no autorizadas (aparte de la legislación en vigor):

— edulcoración;

— aumento del contenido de azúcar del mosto.

3. *Rozé hegybor*

Práctica enológica específica

— la proporción de *zweigelt* no debe superar el 30 %;

Prácticas enológicas no autorizadas (aparte de la legislación en vigor): edulcoración

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Práctica enológica específica

Prácticas enológicas no autorizadas (aparte de la legislación en vigor): edulcoración

5. *Normas relativas a la viticultura*

Práctica de cultivo

Aplicable a todos los tipos de vino:

1. Método de cultivo: Guyot, en cordón medio-alto, en cordón bajo, en dosel, en vaso y Gobelet
2. Densidad de plantación:
   a. En el caso de los viñedos plantados antes del 1 de agosto de 2023: mínimo de 3 300 cepas/ha, con una pérdida de cepas inferior o igual al 10 %
   b. En el caso de los viñedos plantados después del 1 de agosto de 2023: mínimo de 4 000 cepas/ha, con una pérdida de cepas inferior o igual al 10 %. Separación entre las cepas: 0,6 m o más
3. En el caso de los *dűlős bor*, la edad media de las cepas en el viñedo debe ser de al menos cinco años, calculada a partir del año de plantación.
4. Requisitos relativos a la calidad de la uva

Contenido mínimo de azúcar de las uvas (grados MM) para los distintos tipos de vino:

— *Olaszrizling hegybor*: 18,2;

— *Olaszrizling dűlős bor*: 19;

— *Rozé hegybor*: 16,9;

— *Kékfrankos hegybor*: 19;

— *Kékfrankos dűlős bor*: 19.

Grado alcohólico potencial mínimo de las uvas (% vol.) para los distintos tipos de vino:

— *Olaszrizling hegybor*: 11,49;

— *Olaszrizling dűlős bor*: 12,08;

— *Rozé hegybor*: 10,52;

— *Kékfrankos hegybor*: 12,08;

— *Kékfrankos dűlős bor*: 12.08.

b. ***Rendimientos máximos***

1. *Olaszrizling hegybor*: vino nuevo criado en lías
63 hectolitros por hectárea

2. *Olaszrizling hegybor*: máximo de 2 kg por cepa
9 000 kg de uva por hectárea

3. *Olaszrizling dűlős bor*: vino nuevo criado en lías
39 hectolitros por hectárea

4. *Olaszrizling dűlős bor*: máximo de 1,5 kg por cepa
6 000 kg de uva por hectárea

5. *Rozé hegybor*: vino nuevo criado en lías
63 hectolitros por hectárea

6. *Rozé hegybor*: máximo de 2 kg por cepa
9 000 kg de uva por hectárea

7. *Kékfrankos hegybor*: vino nuevo criado en lías
63 hectolitros por hectárea

8. *Kékfrankos hegybor*: máximo de 2 kg por cepa
9 000 kg de uva por hectárea

9. *Kékfrankos dűlős bor*: vino nuevo criado en lías
39 hectolitros por hectárea

10. *Kékfrankos dűlős bor*: máximo de 1,5 kg por cepa
6 000 kg de uva por hectárea

6. **Zona geográfica definida**

Zonas pertenecientes a los siguientes municipios clasificadas como clases I y II en el catastro de viñedos: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely y Vászoly.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *1. Descripción de la zona definida*

El nombre «Füred» y la denominación de origen están vinculados al municipio actual de Balatonfüred y la primera mención del nombre se remonta a 1211.

a) *Factores naturales:*

La zona de producción comprende los viñedos en torno a Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari y Balatonakali en la primera cadena de montes y Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse y Mencshely en la segunda cadena de montes de la orilla septentrional de la cuenca oriental del lago Balaton.

Las principales zonas de cultivo de la vid se encuentran en las laderas de las estribaciones y en las cimas de los montes, moderadamente escarpadas.

La base rocosa de los viñedos se compone de rocas de montaña de los períodos pérmico superior a triásico inferior, con una capa fértil de escombros cuaternarios. Los tipos de suelo de la zona varían, pero suelen ser de dolomita, piedra caliza y suelo forestal con iluviación de arcilla. El suelo característico de la región es el suelo forestal rojo, creado por la intemperie de la arenisca pérmica rica en óxido de hierro. La región vitícola se caracteriza por suelos ricos en calcio, magnesio y potasio.

El clima viene determinado por el aire frío que llega de los valles de las colinas de Bakony al norte y del lago Balaton al sur. Los viñedos de la zona están integrados en grandes zonas boscosas. Esta es la razón por la que, en los días de verano y debido a la brisa que al anochecer sopla desde Bakony en dirección al lago Balaton, el calor húmedo que procede de este da paso a un aire fresco del bosque que recorre los viñedos.

La zona tiene una media anual de entre 1 950 a 2 000 horas de luz solar y una temperatura media anual de entre 11 °C y 12 °C. La precipitación media es de 650-700 mm al año, de la cual 350 mm de media se produce durante el período vegetativo.

Un aspecto crucial del clima de la zona es que la fecha media de la última helada primaveral es el 5 de abril, que se considera excepcionalmente temprana.

b) *Factores humanos:*

El cultivo de la vid y la viticultura han desempeñado un papel importante en la vida de la zona desde hace más de 2 200 años. El desarrollo de las tierras para el cultivo de la uva es también el resultado de un esfuerzo humano deliberado; durante milenios los viticultores del lugar han cultivado únicamente uva en las laderas de los montes, que el sol calienta rápidamente y en las que están protegidas de las heladas, en lugar de en zonas pantanosas de tierras bajas, propensas a las heladas y a las enfermedades.

El pensamiento humano deliberado ha dado lugar a cinturones forestales que separan entre sí los distintos viñedos, que albergan una amplia variedad de fauna. En términos vitícolas, estos cinturones forestales son lugares naturales fundamentales para la hibernación de los principales depredadores.

En los últimos años, los viticultores han impulsado una nueva imagen de la zona basada en las variedades blancas de importancia local, en particular *olasz rizling*, junto con variedades de uva azul como *kékfrankos* que se utilizan para la elaboración de vinos rosados y tintos. Durante la renovación de los viñedos, se están abandonando gradualmente los métodos de conducción elevada, que reflejan un enfoque centrado en la cantidad, en favor de métodos de conducción baja y media-alta que combinan las tradiciones locales y los conocimientos vitícolas modernos. Los rendimientos máximos permitidos también se han adaptado a las exigencias de la producción de vino de calidad y ahora son considerablemente más estrictos que los límites legales.

Desde 1987, la ciudad de Balatonfüred, que ha conformado la vida de la región, ostenta el título de «Ciudad Internacional de la Viña y el Vino». En los últimos años, los vinos de la región han ocupado un lugar destacado en numerosas competiciones regionales, nacionales e internacionales. Uno de los reconocimientos más importantes de la reputación y calidad de los vinos producidos en la zona es que, tanto en 2000 como en 2022, un productor de Balatonfüred ganó el premio «Productor de Vino del Año».

8.2. *Descripción de los vinos*

Los vinos «Füred» son generalmente de intensidad media. Presentan una acidez seca, fresca y marcada que guía la estructura. En los vinos blancos, las notas cítricas se complementan con frutas maduras. En los vinos tintos, un cuerpo medio y taninos aterciopelados se combinan con frescura y jugosidad afrutada. Los vinos a menudo presentan también tonos minerales y especiados.

En general, los vinos rosados presentan un color más claro, con aromas y sabores principalmente de bayas rojas, como la frambuesa y la fresa. Se caracterizan por su frescura, una elevada acidez y un cuerpo ligero.

8.3. *Presentación y demostración del vínculo causal*

Debido a las precipitaciones durante el período vegetativo y a la capacidad de retención de agua de la capa superficial del suelo de la región de Balatonfüred-Csopak, el suministro de agua a las vides es adecuado incluso en los cálidos días de verano. Por esta razón, el desarrollo de la uva no se interrumpe durante el período crítico de verano y no hay factores de estrés, lo que evita aromas mohosos o ácidos inmaduros fuertes.

La estructura ácida madura y expresiva, y las notas minerales pronunciadas se deben al alto contenido mineral del suelo.

La variedad *olasz rizling*, popular entre los productores locales, acumula grandes cantidades de magnesio y calcio en los vinos, mientras que la *kékfrankos* puede servir de materia prima para elaborar grandes vinos de larga maduración.

Los rayos solares que se reflejan en la superficie del lago Balaton, poco profundo, hacen que las laderas de la cadena de montañas más cercanas al lago de la zona de producción delimitada se calienten uniformemente en primavera y proporcionan a las vides unas condiciones homogéneas durante la brotación. El hecho de que en la región se registren tan temprano las últimas heladas reduce la posibilidad de heladas de primavera. En consecuencia, el crecimiento de los brotes es uniforme y se desarrolla una superficie foliar suficientemente grande cada año, lo que redunda en una maduración óptima de las uvas. Los vinos producidos en la segunda cadena de montañas, más frías, se desarrollan más lentamente, pero siguen teniendo una estructura ácida elegante y un sabor afrutado.

Un papel clave en el cultivo de la uva corresponde a los cinturones forestales ubicados al lado de los viñedos, dado que los depredadores que hibernan en ellos (insectos como los ácaros predadores) mantienen las plagas bajo control. Así pues, la importante fase inicial de desarrollo de las uvas no es prolongada, lo que permite desarrollar un muro de hojas más alto y más sano. Como consecuencia de ello, los vinos tendrán un mayor valor intrínseco.

El cálido verano y el sistema de alta presión mediterráneo garantizan que, tras los largos días soleados del otoño, las tardes frías que traen las brisas de los montes Bakony lleven rápidamente a la vid a la fase oscura de la fotosíntesis, lo que da lugar a un rápido aumento de la concentración de azúcar en la uva. Este proceso natural también contribuye al elevado valor intrínseco de los vinos y facilita la maduración fenólica de las uvas azules, lo que también confiere a los vinos tintos sus taninos sedosos. La brisa fresca de Bakony también desempeña un papel clave en el mantenimiento de la acidez.

En las laderas en que crecen las vides, seleccionadas a través de los siglos, el movimiento continuo del aire y la formación baja del viñedo hacen que el rocío de los racimos de uva se seque rápidamente, por lo que son poco frecuentes las enfermedades micóticas y se pueden recolectar uvas sanas. Esto permite mantener aromas y sabores frescos en el vino incluso en plena madurez, y normalmente no hay sabor botritizado.

Esta combinación de factores naturales y humanos se suma a la experiencia transmitida durante siglos entre generaciones de viticultores que viven en la zona. Además de respetar las tradiciones, la nueva generación ha reconocido que las uvas producidas en las zonas de producción de la DOP «Füred» pueden utilizarse para producir no solo vinos aromáticos frescos y ligeros para la importante industria turística local, sino también, con un esfuerzo consciente, vinos blancos y tintos de alta calidad y duraderos.

Distinción entre las denominaciones de origen protegidas «Balatonfüred-Csopak» y «Füred»: La zona delimitada del «Füred» es una zona geográfica menor dentro de la DOP «Balatonfüred-Csopak» en la que el vino debe producirse con arreglo a requisitos mucho más estrictos que en el caso de la DOP «Balatonfüred-Csopak». Los vinos blancos de la DOP «Füred» solo pueden elaborarse con las variedades *olaszrizling* y *furmint*, los vinos tintos con la variedad *kékfrankos* y los rosados con las variedades *kékfrankos* y *zweigelt*. En el caso de la DOP «Füred», se autorizan menos métodos de cultivo, existen normas más estrictas para el control del rendimiento y el contenido de azúcar de las uvas en el momento de la vendimia es superior al de la DOP «Balatonfüred-Csopak». En el caso de los «Füred» *olaszrizling hegybor* y *dűlősbor*, el vino debe envejecer en tanques o barricas, y en botella después del delestaje. Por este motivo, la DOP «Füred» y las prácticas enológicas autorizadas están sujetas a requisitos analíticos más estrictos que en el caso de «Balatonfüred-Csopak». Esto da lugar a características organolépticas completamente diferentes en el producto final.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Normas relativas a las indicaciones

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) En el caso del *hegybor*: La palabra «Füred» aparece por separado y de forma destacada en la etiqueta delantera y trasera. El nombre del municipio como unidad territorial menor puede indicarse en un tamaño de fuente menor que «Füred»/«Füredi».

b) En el caso del *dűlős bor*: El nombre de la colina aparece por separado y de forma destacada en la etiqueta delantera y trasera. El nombre del municipio como unidad territorial mayor puede indicarse en un tamaño de fuente menor que el nombre de la colina.

c) En la etiqueta puede figurar la denominación «Balaton borrégió» [vino de la región de Balaton].

d) Puede sustituirse la palabra «rozé» por «rosé».

2. Normas para delimitar e indicar unidades geográficas menores

a) Hegybor:

   i) Identidad de origen: 100 %

   ii) unidades geográficas que pueden indicarse: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   i) Identidad de origen: 100 %

   ii) unidades geográficas que pueden indicarse:

      — 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

Producción fuera de la zona de producción definida

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La transformación de la uva, la fermentación del mosto y el envejecimiento del vino solo podrán llevarse a cabo en municipios situados dentro de la zona de producción delimitada y en los siguientes municipios situados en la misma unidad administrativa: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany y Zánka.

En el caso del *olaszrizling hegybor* y el *dűlősbor*, el vino debe envejecer en botella. Por consiguiente, el embotellado de vinos se realizará dentro de la zona geográfica.

Término tradicional protegido

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El término tradicional siguiente podrá utilizarse como sinónimo del término «denominación de origen protegida»: «védett eredetű bor» [vino de origen protegido]

Embotellado de *olaszrizling hegybor* y *dűlősbor* en la zona geográfica

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica definida

Descripción de la condición:

En el caso del *olaszrizling hegybor* y el *dűlősbor*, el vino debe envejecer en botella. Por lo tanto, estos vinos deben embotellarse en la zona geográfica para adquirir sus características finales distintivas.

Enlace al pliego de condiciones

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