C/2025/4194

24.7.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimese lõigu kohase veinisektoris kasutatava nimetuse kaitse taotluse avaldamine

(C/2025/4194)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Füred“

PDO-HU-03043

Taotluse esitamise kuupäev: 29.11.2023

1. **Registreeritav nimetus**

Füred

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Olaszrizling hegybor*

Värvus: varieerub heledast rohekas-kollasest õlgkollaseni.

Lõhn: keskmise kuni tugeva intensiivsusega ning tsitruse, rohelise õuna, pirni ja õrnalt aromaatsete nootidega. Sellele võivad lisanduda õrnalt magusad ja vürtsikad ning vaadis laagerdumisest tulenevad noodid.

Maitse: iseloomulik mõõdukas täidlus kuiva, värske ja karge happesusega. Esile võivad tõusta virsiku, rohelise õuna ja pirni noodid, millele lisanduvad ürtide nüansid.

Ülejäänud analüütilised omadused vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele. Valmistada võib üksnes kuiva ja poolkuiva kategooria veine.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,2 g/l, väljendatud viinhappena

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Värvus: varieerub kahvatukollasest õlgkollaseni.

Lõhn: õrnu mineraalseid noote võivad täiendada luuviljade (näiteks virsik, mandel) aroomid. Lõhnas domineerib valdavalt sordile iseloomulik mineraalsus. Lisaks võib tunda rohelise õuna, pirni ja küdoonia õrna lõhna ning vaadis laagerdumisele iseloomulikke aroome.

Maitse: värske, karge happesus ja õrnad mineraalsed, vürtsikad noodid, samuti on aroomis esindatud kontsentreeritud küpsed puuviljad, nagu virsik, õun ja pirn, ning soolased ja mineraalsed noodid. Keskmiselt tugev järelmaitse.

Ülejäänud analüütilised omadused vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele. Valmistada võib üksnes kuiva ja poolkuiva kategooria veine.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 5,2 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *Rozé hegybor*

Värvus: kahvaturoosast kuni lõheroosa ja sibulakoore värvini.

Lõhn: keskmise kuni tugeva intensiivsusega, aroomis võivad esile kerkida eeskätt punased marjad, vaarikas ja maasikas.

Maitse: kerge täidlus ja iseloomulik värskus, suur happesus. Domineerida võib punaste marjade, maasika ja vaarika maitse, mida on tunda ka lõhnas.

Ülejäänud analüütilised omadused vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele. Valmistada võib üksnes kuiva ja poolkuiva kategooria veine.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,2 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Värvus: mõõdukalt tumepunasest rubiinpunaseni.

Lõhn: mõõdukalt intensiivne; lõhna iseloomustavad peamiselt punaste marjade, sh maasika, vaarika ja põldmuraka varjundid ning võimalikud on vürtside nüansid.

Maitse: iseloomulik keskmine täidlus ja keskmised sametised tanniinid, värske happesus, harmooniline ja ümar maitse, domineeriv värskus ja keskmine järelmaitse.

Ülejäänud analüütilised omadused vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele. Valmistada võib üksnes kuiva ja poolkuiva kategooria veine.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4,8 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Värvus: mõõdukast sügavlillast rubiin- ja granaatpunaseni.

Lõhn: mõõdukalt intensiivne, peamiselt on tunda selliseid punaseid marju nagu hapukirss, kirss ja maasikas, võimalikud magusatele vürtsidele iseloomulikud vürtsikad aroomid ja isegi mineraalsus.

Maitse: mõõdukas täidlus, mõõdukalt elav ja happeline värskus ning elavus, mida täiendavad keskmised tanniinid ja siidine tekstuur. Võib esineda mahlaste punaste marjade, maasika, kirsi ja mustika nüansse, võimalik, et koos puitvaatidest pärit magusate vürtside aroomiga. Sellele võib lisanduda kerge mineraalsus.

Ülejäänud analüütilised omadused vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele. Valmistada võib üksnes kuiva ja poolkuiva kategooria veine.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4,8 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

a. ***Peamised veinivalmistustavad***

1. *Olaszrizling hegybor*

Veinivalmistamise eritava

— sordi „Furmint“ osakaal ei tohi olla suurem kui 15 %;

— kasutada võib ainult haigusvabu viinamarju;

— paagis ja/või vaadis laagerdamise aeg vähemalt neli kuud;

— pudelis laagerdamise aeg vähemalt üks kuu;

— virret võib selitada setitamise või flotatsiooni teel;

— virret võib kääritada iseeneslikult või kasutada üksnes pärmi, mis ei muuda sordist „Olasz rizling“ valmistatud veinide loomulikku lõhna ja maitset.

Lubamatud veinivalmistustavad (väljaspool kehtivate õigusaktide kohaldamisala):

— magustamine

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Veinivalmistamise eritava

— sordi „Furmint“ osakaal ei tohi olla suurem kui 15 %;

— kasutada võib ainult haigusvabu viinamarju;

— paagis ja/või vaadis laagerdamise aeg vähemalt neli kuud;

— pudelis laagerdamise aeg vähemalt üks kuu;

— virret võib selitada setitamise või flotatsiooni teel;

— virret võib kääritada iseeneslikult või kasutada üksnes pärmi, mis ei muuda sordist „Olasz rizling“ valmistatud veinide loomulikku lõhna ja maitset.

Lubamatud veinivalmistustavad (väljaspool kehtivate õigusaktide kohaldamisala):

— magustamine;

— virde suhkrusisalduse suurendamine.

3. *Rozé hegybor*

Veinivalmistamise eritava

— sordi „Zweigelt“ osakaal ei tohi ületada 30 %

Lubamatud veinivalmistustavad (väljaspool kehtivate õigusaktide kohaldamisala): magustamine

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Veinivalmistamise eritava

Lubamatud veinivalmistustavad (väljaspool kehtivate õigusaktide kohaldamisala): magustamine

5. *Viinamarjakasvatuse eeskirjad*

Viljelustava

Kohaldatavad kõigi veinitüüpide suhtes:

1. Viljelusmeetod: Guyot’ lõikus, keskmise kõrgusega tugitraat, madal tugitraat, vihmavarju-, pea- ja karikakujuline lõikus
2. Istutustihedus:
    a. Viinamarjaistandused, mis on rajatud enne 1. augustit 2023: minimaalselt 3 300 viinapuud hektari kohta, viinapuude hävimine ei ületa 10 %
    b. Viinamarjaistandused, mis on rajatud pärast 1. augustit 2023: minimaalselt 4 000 viinapuud hektari kohta, viinapuude hävimine ei ületa 10 %. Viinapuude tüvedevaheline kaugus: 0,6 meetrit või rohkem
3. Dűlős bori tüüpi veini puhul peab viinapuude keskmine vanus istanduses olema vähemalt viis aastat, arvutatuna istutamisaastast.
4. Viinamarja kvaliteedile esitatavad nõuded

Viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus (MM) eri tüüpi veinide puhul:

— Olaszrizling hegybor: 18,2;

— Olaszrizling dűlős bor: 19;

— Rozé hegybor: 16,9;

— Kékfrankos hegybor: 19;

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Viinamarjade minimaalne võimalik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) eri tüüpi veinide puhul:

— Olaszrizling hegybor: 11,49;

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08;

— Rozé hegybor: 10,52;

— Kékfrankos hegybor: 12,08;

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Maksimaalne saagikus ja saagis***

1. ***Olaszrizling hegybor – settel laagerdunud uus vein***
63 hektoliitrit hektari kohta

2. ***Olaszrizling hegybor – maksimaalselt 2 kg viinapuu kohta***
9 000 kg viinamarju hektari kohta

3. ***Olaszrizling dűlős bor – settel laagerdunud uus vein***
39 hektoliitrit hektari kohta

4. ***Olaszrizling dűlős bor – maksimaalselt 1,5 kg viinapuu kohta***
6 000 kg viinamarju hektari kohta

5. ***Rozé hegybor – settel laagerdunud uus vein***
63 hektoliitrit hektari kohta

6. ***Rozé hegybor – maksimaalselt 2 kg viinapuu kohta***
9 000 kg viinamarju hektari kohta

7. ***Kékfrankos hegybor – settel laagerdunud uus vein***
63 hektoliitrit hektari kohta

8. ***Kékfrankos hegybor – maksimaalselt 2 kg viinapuu kohta***
9 000 kg viinamarju hektari kohta

9. ***Kékfrankos dűlős bor – settel laagerdunud uus vein***
39 hektoliitrit hektari kohta

10. ***Kékfrankos dűlős bor – maksimaalselt 1,5 kg viinapuu kohta***
6 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjaistanduste katastris I ja II klassi liigitatud piirkonnad järgmistes omavalitsusüksustes: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Furmint – Furmint Bianco

Furmint – Moslavac Bijeli

Furmint – Posipel

Furmint – Som

Furmin – Szigeti

Furmint – Zapfner

Kékfrankos – Blau'r Lemberger

Kékfrankos – Blauer Limberger

Kékfrankos – Blaufränkisch

Kékfrankos – Limberger

Kékfrankos – Moravka

Olasz Rizling – Gras'vina

Olasz Rizling – Nemes Riz'ing

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *1. Määratletud piirkonna kirjeldus*

Nimetus „Füred" ja päritolunimetus on seotud praeguse haldusüksusega Balatonfüred, mida nimetati esmakordselt 1211. aastal.

a) *Looduslikud tegurid:*

tootmispiirkond hõlmab viinamarjaistandusi, mis asuvad Balatonfüredi, Aszófő, Örvényesi, Balatonudvari ja Balatonakali ümbruskonna esimeses künkareas ning Balatonszőlősi, Pécsely, Vászoly, Dörgicse ja Mencshely ümbruskonna teises künkareas Balatoni järve idapoolse vesikonna põhjakaldal.

Peamised viinamarjakasvatusalad on mäejalamite kaldus pinnad ja mõõdukalt järsud künkaharjad.

Viinamarjaistanduste aluskord koosneb hilise permi ajastu kuni varase triiase ajastu mäestikukivimitest, mida katab kvaternaariajastu klibu. Piirkonna pinnasetüübid on erinevad, kuid kõige sagedasemad on dolomiit, paekivi ja metsamullad savimulla sisseuhtega. Piirkonnale on omane punane metsamuld, mis on tekkinud raudoksiidirikka permi liivakivi murenemise teel. Viinamarjakasvatuspiirkonnas on kaltsiumi-, magneesiumi- ja kaaliumirikas pinnas.

Kliimat mõjutab külm õhk, mis tuleb Bakony mägede orgudest põhjas ja Balatoni järvelt lõunas. Piirkonna viinamarjaistandused asuvad keset suuri metsaalasid. Seepärast asendub suvepäevadel Bakonyst järve poole puhuva õhtutuule mõjul Balatoni järvelt tõusev niiske kuumus viinapuude vahel jaheda metsaõhuga.

Piirkonnas paistab päike keskmiselt 1 950–2 000 tundi aastas ja aasta keskmine temperatuur on 11–12 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 650–700 mm, millest keskmiselt 350 mm langeb kasvuperioodile.

Piirkonna ilmastiku oluline aspekt on see, et kevadise öökulma viimane kuupäev langeb tavaliselt 5. aprillile, mida peetakse erakordselt varajaseks.

b) *Inimtegurid*

Viinapuude ja viinamarjade kasvatamine on mänginud piirkonna elus olulist rolli enam kui 2 200 aastat. Viinamarjade kasvatamiseks sobilike maatükkide rajamine on ka raske töö tulemus; aastatuhandete jooksul on piirkonna talunikud kasvatanud viinamarju külma eest kaitstud ja kiiresti soojenevatel küngastel, mitte soistel tasandikel, kus temperatuur võib langeda madalale ja kus võivad levida haigused.

Inimeste eesmärgipärase mõtlemise tulemusel eraldavad individuaalseid viinamarjaistandusi üksteisest metsavööndid, mis on koduks mitmesugustele loomadele. Viinamarjakasvatuse seisukohast on need vööndid oluliste röövputukate jaoks ülitähtsad looduslikud talvitumispaigad.

Viimastel aastatel on viinamarjakasvatajad kujundanud piirkonnale uue kuvandi, mis tugineb kohaliku tähtsusega valgetele viinamarjasortidele, eriti sordile „Olasz Rizling“, aga ka sinistele viinamarjasortidele nagu näiteks „Kékfrankos“, mida kasutatakse roosade ja punaste veinide valmistamiseks. Viinamarjaistanduste uuendamise käigus loobutakse järk-järgult viinapuude kasvatamisest kõrgetel tugedel, mis peegeldab kogusele keskenduvat lähenemisviisi; need asendatakse poolkõrge toega või toeta kasvatamisega; nii ühendatakse kohalikud traditsioonid ja kaasaaegsed viinamarjakasvatusalased teadmised. Lubatud maksimaalset saagikust on samuti kohandatud, et see sobiks kvaliteetveinide tootmise nõuetega, ning see on nüüd oluliselt rangem kui seadusega ette nähtud piirid.

Alates 1987. aastast on piirkonna elu kujundanud Blatonfüredi linn kandnud tiitlit „rahvusvaheline viinapuude ja veini linn“. Viimastel aastatel on piirkonna veinid olnud silmapaistvalt esindatud mitmel piirkondlikul, riiklikul ja rahvusvahelisel konkursil. Üks kõige olulisemaid tunnustusi piirkonnas toodetud veinide mainele ja kvaliteedile on see, et nii 2000. kui ka 2022. aastal võitis Balatonfüredist pärit tootja auhinna „Aasta veinitootja“.

8.2. *Veinide kirjeldus*

Nimetust „Füred“ kandvad veinid on tavaliselt keskmise intensiivsusega. Neil on kuiv, värske ja karge happesus, mis kujundab nende struktuuri. Valgetes veinides täiendavad tsitrusenoote küpsed puuviljad. Punastes veinides on keskmine täidlus ja sametised tanniinid ühendatud värskuse ja mahlase puuviljalisusega. Veinidel on sageli mineraalsed, vürtsikad nüansid.

Roosadel veinidel on üldjuhul heledam värvus ning valdavalt punaste marjade, näiteks vaarika ja maasika aroom ning maitse. Neile on iseloomulik värskus, tugev happesus ja kergus.

8.3. *Põhjusliku seose tutvustamine ja näitamine*

Tänu kasvuperioodi sademetele ja pealmise mullakihi veemahutavusele on Balatonfüred-Csopaki piirkonnas viinapuude veega varustatus piisav isegi soojadel suvepäevadel. Sel põhjusel on viinamarjade areng suveperioodil pidev ja puuduvad stressitegurid, mille tulemusel ei ole veinil hallituslõhna ega teravat ebaküpset happesust.

Küps väljendusrikas happestruktuur ja rõhutatud mineraalne maitse tulenevad suurest mineraalainete sisaldusest mullas.

Sort „Olasz Rizling“, mis on kohalike tootjate seas populaarne, koondab veinidesse suures koguses magneesiumi ja kaltsiumi, samas kui „Kékfrankos“ sobib tooraineks suurepärastele veinidele, mis laagerduvad pikalt.

Päikesekiired, mis peegelduvad tagasi madala Balatoni järve pinnalt, soojendavad ühtlaselt määratletud tootmispiirkonnas asuvale järvele lähemal asuvate küngaste nõlvu kevadel ja tagavad viinapuudele pungade puhkemise perioodil stabiilsed tingimused. Kuna külmad ilmad ei kesta piirkonnas kaua, on kevadkülmade tekke tõenäosus piirkonnas väiksem; seetõttu on võrsete kasv ühtlane ja igal aastal areneb välja piisavalt suur lehestikupind, mille tulemuseks on viinamarjade optimaalne valmimine. Teises, jahedamas küngaste ahelikus toodetud veinid arenevad aeglasemalt, samas on neile ikkagi omane elegantne happestruktuur ja puuviljalisus.

Oluline roll viinamarjakasvatuses on ka istanduste kõrval asetsevatel metsavööndil, sest seal talvituvad putukad (näiteks röövlestad) aitavad kahjureid kontrolli all hoida. Viinamarjade esimene kriitiliselt oluline arenguetapp on seega kiire ja võimaldab kasvatada kõrge ja heas tervises lehestiku. Selle tulemusel on veinidel kõrgem tegelik väärtus.

Soojad suved, Vahemerelt saabuvad kõrgrõhkkonnad, pikad päikeselised sügispäevad ja Bakony mägedest õhtuti puhuvad jahedad tuuled tagavad, et fotosünteesi pimedusstaadiumis suureneb viinamarjasuhkru kontsentratsioon kiiresti. See looduslik protsess tingib ka veinide kõrgema tegeliku väärtuse ja soodustab siniste viinamarjade fenoolset küpsust, tagades samas ka punastele veinidele nende siidised tanniinid. Bakonyst saabuv jahutav tuul mängib happesuse säilitamisel samuti olulist rolli.

Sajandite jooksul välja valitud mägistel maatükkidel, kus viinamarju kasvatatakse, liigub õhk pidevalt ning kõvasti kärbitud viinapuude marjakobaratel kuivab kaste kiiresti, seepärast on seenhaigused haruldased ja korjamisel on viinamarjad haigusvabad. See aitab veinis säilitada värskeid aroome ja maitset isegi täieliku küpsuse ajal ning väärishallituse maitset üldjuhul tunda ei ole.

Sellisele looduslike ja inimtegurite kombinatsioonile lisanduvad sajanditepikkused kogemused, mida annavad edasi piirkonnas elavad veinivalmistajate põlvkonnad. Lisaks traditsioonide austamisele teadvustab uus põlvkond seda, et kaitstud päritolunimetusega toote „Füred“ tootmispiirkonnas kasvatatud viinamarju saab kasutada mitte üksnes värskete ja kergete aromaatsete veinide tootmiseks olulise kohaliku turismitööstuse tarbeks, vaid teadlike jõupingutustega ka kvaliteetsete ja kauasäilivate valgete ja punaste veinide valmistamiseks.

Erinevus kaitstud päritolunimetuste „Balatonfüred-Csopak“ ja „Füred“ vahel: päritolunimetuse „Füred“ määratletud piirkond on väiksem geograafiline ala KPN „Balatonfüred-Csopak“ tootmise piirkonnas, kus veini tuleb valmistada palju rangemaid nõudeid järgides kui kaitstud päritolunimetuse „Balatonfüred-Csopak“ puhul. Kaitstud päritolunimetusega valgeid veine „Füred“ võib valmistada üksnes sortidest „Olaszrizling“ ja „Furmint“, punaseid veine sordist „Kékfrankos“ ja roosasid veine sortidest „Kékfrankos“ ja „Zweigelt“. Kaitstud päritolunimetuse „Füred“ puhul on lubatud vähem viinamarjakasvatusviise, saagikuse kontrolli suhtes on kehtestatud rangemad reeglid ja viinamarjade suhkrusisaldus koristamise ajal on kõrgem kui kaitstud päritolunimetuse „Balatonfüred-Csopak“ puhul. Nimetuse „Füred“ Olaszrizling hegybor ja dűlős bor puhul peab vein laagerduma mahutites või vaatides ning pärast virde eemaldamist pudelis. Sel põhjusel kohaldatakse kaitstud päritolunimetusega veini „Füred“ ja lubatud veinivalmistustavade suhtes rangemaid analüütilisi nõudeid kui kaitstud päritolunimetusega veini „Balatonfüred-Csopak“ puhul. Tulemuseks on lõpptoote täiesti erinevad organoleptilised omadused.

9. **Muud olulised tingimused**

Nimetusi käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik:

kehtestanud KPNide ja KGTdega tegelev asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

a) Hegybori tüüpi veini puhul: sõna „Füred“ on eraldi ja hästi märgatavalt ära toodud esi- ja tagakülje etiketil. Haldusüksuse kui väiksema territoriaalüksuse nime võib esitada väiksema kirjasuurusega kui „Füred/Füredi“.

b) Dűlős bori tüüpi veini puhul: nõlva nimi on eraldi ja hästi märgatavalt esitatud esi- ja tagakülje etiketil. Haldusüksuse kui suurema territoriaalüksuse nimi võib olla väiksema kirjasuurusega kui nõlva nimi.

c) Märgistusel võib olla nimetus „Balaton borrégió“ [Balatoni veinipiirkond].

d) Sõna „rozé“ võib asendada sõnaga „rosé“.

2. Väiksemate geograafiliste üksuste piiritlemise ja tähistamise eeskirjad

a) Hegybor:

   i) päritolu 100 %

   ii) geograafilised üksused, mida on lubatud märkida: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   i) päritolu 100 %

   ii) geograafilised üksused, mida on lubatud märkida:

      — 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

Tootmine väljaspool määratletud geograafilist piirkonda

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

viinamarjade töötlemine, virde kääritamine ja veini laagerdamine võib toimuda üksnes haldusüksustes, mis asuvad kindlaksmääratud tootmispiirkondades ja järgmistes samas haldusüksuses asuvates omavalitsusüksustes: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany ja Zánka.

Olaszrizling hegybor ja dűlős bor tüüpi veinide puhul peab vein laagerduma pudelis. Seetõttu tuleb need veinid villida geograafilises piirkonnas.

Kaitstud traditsiooniline nimetus

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Termini „kaitstud päritolunimetus“ sünonüümina võib kasutada järgmist traditsioonilist nimetust: „védett eredetű bor“ [kaitstud päritoluga vein]

Olaszrizling hegybor ja dűlősbor tüüpi veinide villimine geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik:

kehtestanud KPNide ja KGTdega tegelev asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Olaszrizling hegybor ja dűlős bor tüüpi veinide puhul peab vein laagerduma pudelis. Seetõttu tuleb need veinid oma iseloomulike lõplike omaduste saavutamiseks villida geograafilises piirkonnas

Link tootespetsifikaadile

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