C/2025/4194

24.7.2025

Suojahakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2025/4194)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Füred”

PDO-HU-03043

Hakemuksen jättöpäivä: 29.11.2023

1. **Rekisteröitävä nimi**

Füred

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Olaszrizling hegybor*

Väri: Vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen.

Aromi: Vaihtelee keskivoimakkaasta voimakkaaseen; sitrushedelmien, vihreän omenan ja päärynän aromeja sekä hennon aromaattisia vivahteita, toisinaan myös kevyitä makeiden mausteiden ja tynnyrikypsytyksen aromeja.

Maku: Keskitäyteläinen, kuivan, raikkaan ja kirpeän hapokas. Havaittavissa voi olla myös persikan, vihreän omenan ja päärynän sekä yrttien vivahteita.

Muut analyyttiset ominaisuudet ovat EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia. Sallitut makeusasteet ovat kuiva ja puolikuiva.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,2 g/l viinihappona ilmaistuna

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Väri: Vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen.

Aromi: Hienovaraisia mineraalisia vivahteita, joiden lisäksi voi olla havaittavissa luumarjojen (esimerkiksi persikan ja mantelin) aromeja. Hallitsevana aromina on pääasiassa kullekin lajikkeelle ominainen mineraalisuus. Lisäksi havaittavissa voi olla hienovaraisia vihreän omenan, päärynän ja kvittenin aromeja sekä tynnyrikypsytyksen aromeja.

Maku: Raikkaan ja kirpeän hapokas; kevyen mineraalisia ja mausteisia vivahteita sekä samoja tiivistyneitä kypsien hedelmien (esimerkiksi persikan, omenan ja päärynän) vivahteita ja suolaisia ja mineraalisia vivahteita, joita on havaittavissa myös aromissa. Vähintään keskipitkä jälkimaku.

Muut analyyttiset ominaisuudet ovat EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia. Sallitut makeusasteet ovat kuiva ja puolikuiva.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,2 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Rozé hegybor*

Väri: Vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen ja sipulinkuoren väriseen.

Aromi: Vaihtelee keskivoimakkaasta voimakkaaseen; hallitsevana aromina voivat olla punaisten marjojen, vadelman ja mansikan aromit.

Maku: Kevytrakenteinen; maulle ovat ominaisia raikas hapokkuus ja suuri happopitoisuus. Hallitsevana makuna voivat olla punaiset marjat, mansikka ja vadelma, jotka ovat havaittavissa myös aromissa.

Muut analyyttiset ominaisuudet ovat EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia. Sallitut makeusasteet ovat kuiva ja puolikuiva.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,2 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Väri: Vaihtelee melko voimakkaan purppuranpunaisesta rubiininpunaiseen.

Aromi: Melko voimakas; hallitsevina aromeina ovat pääasiassa punaiset marjat, kuten mansikka, vadelma ja karhunvatukka, joiden lisäksi voi esiintyä mausteisia vivahteita.

Maku: Keskitäyteläinen, keskivoimakkaat samettiset tanniinit; happorakenne on raikas ja makuprofiili harmoninen ja pyöreä; makua hallitsee raikkaus; keskipitkä jälkimaku.

Muut analyyttiset ominaisuudet ovat EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia. Sallitut makeusasteet ovat kuiva ja puolikuiva.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,8 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Väri: Vaihtelee melko voimakkaan purppuranpunaisesta rubiinin- ja granaatinpunaiseen.

Aromi: Melko voimakas, pääasiassa punaisten marjojen, kuten hapankirsikan, kirsikan ja mansikan, aromeja, mahdollisesti myös makeiden mausteiden vivahteita ja jopa mineraalisia aromeja.

Maku: Melko täyteläinen, kohtalaisen eloisa, raikkaan hapokas ja pirteä; lisäksi keskivoimakkaat tanniinit ja silkkinen rakenne. Maussa voi esiintyä mehukkaiden punaisten marjojen, mansikan, kirsikan ja mustikan vivahteita ja mahdollisesti myös puutynnyrissä kehittyneitä makeiden mausteiden vivahteita. Maussa voi olla aistittavissa myös aavistus mineraalisuutta.

Muut analyyttiset ominaisuudet ovat EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia. Sallitut makeusasteet ovat kuiva ja puolikuiva.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,8 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. ***Olennaiset viininvalmistusmenetelmät***

1. *Olaszrizling hegybor*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Furmintin osuus saa olla enintään 15 prosenttia

— käytettävien rypäleiden on oltava terveitä

— vanhennetaan vähintään neljä kuukautta säiliössä ja/tai tynnyrissä

— vanhennetaan vähintään kuukauden ajan pullossa

— rypälemehu voidaan kirkastaa antamalla sakan laskeutua pohjalle tai nostamalla kiinteät hiukkaset pintaan kaasun avulla

— rypälemehu voidaan fermentoida luonnollisesti tai käyttämällä ainoastaan hiivaa, joka ei muuta Olasz rizling -viinien luontaisia aromeja ja makuominaisuuksia.

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät (eivät sisälly voimassa olevaan lainsäädäntöön)

— makeuttaminen.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Furmintin osuus saa olla enintään 15 prosenttia

— käytettävien rypäleiden on oltava terveitä

— vanhennetaan vähintään neljä kuukautta säiliössä ja/tai tynnyrissä

— vanhennetaan vähintään kuukauden ajan pullossa

— rypälemehu voidaan kirkastaa antamalla sakan laskeutua pohjalle tai nostamalla kiinteät hiukkaset pintaan kaasun avulla

— rypälemehu voidaan fermentoida luonnollisesti tai käyttämällä ainoastaan hiivaa, joka ei muuta Olasz rizling -viinien luontaisia aromeja ja makuominaisuuksia.

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät (eivät sisälly voimassa olevaan lainsäädäntöön)

— makeuttaminen

— rypälemehun sokeripitoisuuden lisääminen.

3. *Rozé hegybor*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Zweigeltin osuus saa olla enintään 30 prosenttia.

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät (eivät sisälly voimassa olevaan lainsäädäntöön) • makeuttaminen.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät (eivät sisälly voimassa olevaan lainsäädäntöön) • makeuttaminen.

5. *Rypäleiden tuotantosäännöt*

Viljelymenetelmä

Seuraava koskee kaikkia viinityyppejä:

1. Viljelymenetelmä: Guyot-leikkaus, kannusleikkaus (keskikorkea tai matala Cordon-leikkaus), sateenvarjo-leikkaus, Goblet-leikkaus ja korkea Goblet-leikkaus.
2. Istutustiheys:
    a. Ennen 1. elokuuta 2023 istutetut viinitarhat: vähintään 3 300 viiniköynnöstä hehtaaria kohden, viiniköynnösten hävikki enintään 10 prosenttia.
    b. Viinitarhat, jotka on istutettu 1. elokuuta 2023 jälkeen: vähintään 4 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden, viiniköynnösten hävikki enintään 10 prosenttia. Viiniköynnösten välinen etäisyys vähintään 0,6 metriä.
3. Dűlős bor -viinejä valmistettaessa viinitarhan viiniköynnösten keski-iän istutusvuodesta laskettuna on oltava vähintään viisi vuotta.
4. Rypäleiden laatuvaatimukset

Rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus (MM-asteikolla) eri viinityyppien osalta:

— Olaszrizling hegybor: 18,2

— Olaszrizling dűlős bor: 19

— Rozé hegybor: 16,9

— Kékfrankos hegybor: 19

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus (tilavuusprosentteina) eri viinityyppien osalta vähintään:

— Olaszrizling hegybor: 11,49

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08

— Rozé hegybor: 10,52

— Kékfrankos hegybor: 12,08

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Enimmäistuotos***

1. ***Olaszrizling hegybor – uusi viini sakan päällä***
63 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. ***Olaszrizling hegybor – enintään 2 kg viiniköynnöstä kohti***
9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

3. ***Olaszrizling dűlős bor – uusi viini sakan päällä***
39 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. ***Olaszrizling dűlős bor – enintään 1,5 kg viiniköynnöstä kohti***
6 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

5. ***Rozé hegybor – uusi viini sakan päällä***
63 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. ***Rozé hegybor – enintään 2 kg viiniköynnöstä kohti***
9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

7. ***Kékfrankos hegybor – uusi viini sakan päällä***
63 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. ***Kékfrankos hegybor – enintään 2 kg viiniköynnöstä kohti***
9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

9. ***Kékfrankos dűlős bor – uusi viini sakan päällä***
39 hehtolitraa hehtaaria kohden

10. ***Kékfrankos dűlős bor – enintään 1,5 kg viiniköynnöstä kohti***
6 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinitarharekisterissä luokkiin I ja II luokitellut alueet, jotka kuuluvat seuraaviin kuntiin: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *1. Rajatun alueen kuvaus*

Nimi ”Füred” ja alkuperänimitys ovat yhteydessä nykyiseen Balatonfüredin kuntaan. Ensimmäinen maininta nimestä ”Füred” on peräisin vuodelta 1211.

a) *Luontoon liittyvät tekijät*

Tuotantoalueeseen kuuluvat ensimmäisellä kukkulajonolla Balatonfüredin, Aszófőn, Örvényesin, Balatonudvarin ja Balatonakalin alueella sijaitsevat viinitarhat sekä Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse ja Mencshely, jotka sijaitsevat toisella kukkulajonolla Balaton-järven itäisen altaan pohjoisenpuoleisella rannalla.

Rypäleiden tärkeimmät viljelyalueet ovat kaltevat alarinteet ja kukkuloiden jokseenkin jyrkät huiput.

Viinitarhojen alueen pohjakallio koostuu myöhäisen permikauden ja varhaisen triaskauden ylämaatyyppisestä kivestä, jonka päällä on kerros kvartäärikauden kivisirua. Alueen maalajit vaihtelevat, mutta niistä yleisimmät ovat dolomiitti, kalkkikivi ja metsämaa, johon on veden mukana sekoittunut savea. Alueelle ominainen maalaji on punainen metsämaa, joka on muodostunut permikaudelta peräisin olevan rautaoksidipitoisen hiekkakiven rapautuessa. Viininviljelyalueen maaperässä on runsaasti kalsiumia, magnesiumia ja kaliumia.

Paikalliseen ilmastoon vaikuttavat pohjoisesta Bakonyn kukkuloiden laaksoista laskeutuva kylmä ilma sekä alueen eteläpuolella sijaitseva Balaton-järvi. Viinitarhoja ympäröivät laajat metsäalueet. Balaton-järveltä kumpuaa kesäpäivinä kosteaa ja lämmintä ilmaa, joka kuitenkin väistyy iltaisin, kun iltatuuli puhaltaa Bakonyn kukkuloilta järvelle päin ja viiniköynnösten väliin pääsee metsistä viileää ilmaa.

Auringonpaistetta saadaan keskimäärin 1 950 – 2 000 tuntia vuodessa, ja vuotuinen keskilämpötila on 11–12 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 650–700 mm, josta keskimäärin 350 mm sataa kasvukauden aikana.

Alueen ilmastoon vaikuttaa ratkaisevasti se, että keväthallat päättyvät keskimäärin 5. huhtikuuta, mitä pidetään poikkeuksellisen varhaisena ajankohtana.

b) *Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät*

Viiniköynnösten viljely ja viininvalmistus ovat olleet tärkeässä roolissa paikallisten elämässä yli 2 200 vuoden ajan. Viinin viljelymaita on myös pyritty kehittämään määrätietoisesti. Alueen viininviljelijät ovat vuosituhansien ajan viljelleet hallalta suojassa olevilla, nopeasti lämpenevillä kukkulanrinteillä vain rypäleitä, eikä köynnöksiä ole kasvatettu halla- ja kasvitautiherkillä alavilla soisilla mailla.

Viljelijät ovat tietoisesti jättäneet yksittäisten viinitarhojen välille metsävyöhykkeitä, joiden eläinkirjo on runsas. Nämä metsävyöhykkeet tarjoavat elintärkeitä luonnollisia talvehtimispaikkoja viininviljelyn kannalta keskeisen tärkeille petoeläimille.

Viime vuosina viininviljelijät ovat uudistaneet mielikuvaa alueesta paikallisesti tärkeiden valkoisten lajikkeiden, erityisesti Olasz Rizlingin, sekä rosee- ja punaviinien valmistukseen käytettävien sinisten rypälelajikkeiden, kuten Kékfrankosin, pohjalta. Viinitarhoja uudistettaessa korkeita leikkausmenetelmiä, joiden avulla on pyritty mahdollisimman suuriin rypälemääriin, korvataan vähitellen matalilla ja keskikorkeilla menetelmillä, joissa paikalliset perinteet yhdistyvät nykyaikaiseen viininviljelyosaamiseen. Myös sallittuja enimmäistuotoksia on mukautettu laatuviinien tuotantovaatimusten mukaisiksi, ja ne ovat nyt huomattavasti laissa säädettyä tiukemmat.

Alueen elämää muovannut Balatonfüredin kaupunki on vuodesta 1987 lähtien tunnettu ”kansainvälisenä viiniköynnösten ja viinin kaupunkina”. Alueen viinit ovat olleet viime vuosina näkyvästi esillä lukuisissa alueellisissa, kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailuissa. Yksi tärkeimmistä alueella valmistettujen viinien maineen ja laadun saamista tunnustuksista on Vuoden viinintuottaja -palkinto, joka vuosina 2000 ja 2022 myönnettiin Balatonfüredissä toimivalle viinintuottajalle.

8.2 *Viinien kuvaus*

Füred-viinit ovat yleensä intensiivisyydeltään keskitasoa. Niiden rakennetta määrittää kuiva, raikas ja kirpeä hapokkuus. Valkoviineissä sitruksisia vivahteita täydentävät kypsien hedelmien vivahteet. Punaviinit ovat keskitäyteläisiä, ja niissä samettiset tanniinit yhdistyvät raikkauteen ja mehukkaaseen hedelmäisyyteen. Usein viineissä on myös mineraalisia ja mausteisia vivahteita.

Roseeviinit ovat yleisesti väriltään vaaleampia, ja niissä on pääasiassa punaisten marjojen, kuten vadelman ja mansikan, aromeja ja makuja. Niille ominaisia piirteitä ovat raikkaus, runsas happopitoisuus ja kevytrakenteisuus.

8.3 *Syy-yhteyden kuvaus ja osoittaminen*

Kasvukauden sademäärän ja pintamaan vedenpidätyskyvyn ansiosta viiniköynnökset saavat Balatonfüredin ja Csopakin alueella riittävästi vettä myös lämpiminä kesäpäivinä. Tämän ansiosta rypäleiden kypsyminen ei keskeydy ratkaisevan tärkeän kesäkauden aikana eikä stressitekijöitä esiinny, eikä rypäleisiin siten kehity homeisia aromeja eikä karheita kehittymättömiä happoja.

Kypsä, ilmeikäs happorakenne ja selkeästi erottuvat mineraaliset vivahteet johtuvat maaperän suuresta mineraalipitoisuudesta.

Paikallisten tuottajien keskuudessa suositun Olasz Rizlingin myötä viineihin kertyy runsaasti magnesiumia ja kalsiumia. Kékfrankos puolestaan soveltuu pitkään kypsytettävien erinomaisten viinien raaka-aineeksi.

Matalan Balaton-järven pinnasta heijastuvat auringonsäteet lämmittävät lähempänä järveä rajatulla tuotantoalueella sijaitsevan kukkulajonon rinteitä keväällä tasaisesti ja luovat viiniköynnöksille vakaat olosuhteet silmuvaiheessa. Koska keväthallat päättyvät varhain, hallan todennäköisyys alueella on keväisin pieni. Tämän ansiosta versot kasvavat tasaisesti ja lehvästö kehittyy joka vuosi riittävän runsaaksi, jolloin rypäleiden kypsyminen on optimaalista. Toisen kukkulajonon alueella ilmasto on viileämpi, ja siellä tuotetut viinit kehittyvät hitaammin, mutta myös niissä on hienostunut happorakenne ja hedelmäisyyttä.

Viininviljelyssä keskeisessä roolissa ovat viinitarhojen vieressä sijaitsevat metsävyöhykkeet, joilla talvehtivat petohyönteiset (esimerkiksi petopunkit) pitävät tuholaiset hyvin kurissa. Tämän ansiosta rypäleiden kehityksen ratkaisevan tärkeä ensimmäinen vaihe ei pitkity ja lehvästö kehittyy korkeaksi ja terveeksi. Tämä lisää viinien luontaista arvoa.

Lämpimän kesän ja välimerellisen korkeapaineen ansiosta köynnökset siirtyvät pitkien aurinkoisten syyspäivien päätteeksi Bakonyn kukkuloilta puhaltavien tuulien viilentäminä iltoina nopeasti soluhengitystilaan ja rypäleiden sokeripitoisuus kasvaa nopeasti. Tämä luonnollinen prosessi myös lisää viinien luontaista arvoa ja edistää sinisten rypäleiden fenolien kypsymistä, mikä antaa punaviineille niiden silkkiset tanniinit. Bakonyn kukkuloilta puhaltavat viileät tuulet ovat keskeinen tekijä myös hapokkuuden säilymisen kannalta.

Rinteillä, jotka ovat valikoituneet köynnösten viljelypaikaksi vuosisatojen kuluessa, ilma virtaa jatkuvasti. Tämän sekä viiniköynnösten matalan leikkauksen ansiosta rypäleterttujen pinnalle kertyvä kaste kuivuu nopeasti, jolloin sienitauteja esiintyy harvoin ja rypäleet ovat terveitä sadonkorjuun alkaessa. Tämän ansiosta viinit säilyttävät raikkaat arominsa ja makunsa myös täysin kypsiä rypäleitä käytettäessä eikä niihin yleensä kehity botrytisoitua makua.

Edellä kuvatut luonnolliset ja ihmisen toimintaan liittyvät tekijät yhdistyvät vuosisatojen aikana kertyneeseen kokemukseen, joka on siirtynyt alueen viininviljelijöiden keskuudessa sukupolvelta toiselle. Samalla kun uusi sukupolvi kunnioittaa perinteitä, he ovat huomanneet, että suojatun alkuperänimityksen ”Füred” tuotantoalueilla tuotetuista rypäleistä saadaan paitsi raikkaita ja kevyitä aromaattisia viinejä alueelle tärkeän matkailualan tarpeisiin myös korkealaatuisia ja pitkään säilyviä valko- ja punaviinejä, joita uuden sukupolven viljelijät ovat tietoisesti kehittäneet.

Suojatut alkuperänimitykset ”Balatonfüred-Csopak” ja ”Füred” eroavat toisistaan seuraavasti: SAN-nimityksen ”Füred” kattama rajattu alue on SAN-nimityksen ”Balatonfüred-Csopak” kattaman alueen sisällä sijaitseva pienempi maantieteellinen alue, jolla viininvalmistukseen sovelletaan paljon tiukempia vaatimuksia kuin SAN-nimityksen ”Balatonfüred-Csopak” kattamalla alueella. SAN-nimityksellä ”Füred” varustettuja valkoviinejä saa valmistaa ainoastaan Olaszrizling- ja Furmint-lajikkeista, punaviinejä Kékfrankos-lajikkeesta ja roseeviinejä Kékfrankos- ja Zweigelt-lajikkeista. SAN-nimityksen ”Füred” tapauksessa sallittuja viljelymenetelmiä on vähemmän, tuotosten valvontasäännöt ovat tiukemmat ja rypäleiden sokeripitoisuus sadonkorjuuhetkellä on korkeampi kuin SAN-nimityksen ”Balatonfüred-Csopak” tapauksessa. Füred Olaszrizling hegybor- ja dűlősbor -viinit on kypsytettävä säiliöissä tai tynnyreissä sekä juoksutuksen jälkeen pullossa. Tämän vuoksi SAN-nimitystä ”Füred” ja sallittuja viininvalmistusmenetelmiä koskevat analyyttiset vaatimukset ovat tiukemmat kuin Balatonfüred-Csopak-nimityksen tapauksessa. Tämän seurauksena lopputuotteiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat täysin erilaiset.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

a) Hegybor-viinit: Sekä etu- että takaetiketissä on mainittava erikseen sana ”Füred”, joka on esitettävä näkyvästi. Kunnan nimi pienempänä alueellisena yksikkönä voidaan mainita merkinnöissä käyttäen pienempää kirjasinkokoa kuin sanan ”Füred” tai ”Füredi” yhteydessä.

b) Dűlős bor -viinit: Sekä etu- että takaetiketissä on mainittava erikseen rinteen nimi, joka on esitettävä näkyvästi. Kunnan nimi suurempana alueellisena yksikkönä voidaan mainita merkinnöissä käyttäen pienempää kirjasinkokoa kuin rinteen nimen yhteydessä.

c) Etiketissä voi olla ilmaisu ”Balaton borrégió” (Balatonin viinialue).

d) Sanan ”rozé” sijasta voidaan käyttää sanaa ”rosé”.

2. Pienempien maantieteellisen yksiköiden rajaamista ja mainitsemista koskevat säännöt

a) Hegybor-viinit:

   i) maininta alkuperästä: 100 %;

   ii) seuraavat maantieteelliset yksiköt voidaan mainita: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely ja Vászoly;

b) Dűlős bor -viinit:

   i) maininta alkuperästä: 100 %;

   ii) seuraavat maantieteelliset yksiköt voidaan mainita:

      — 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

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Rypäleiden jalostuksen, rypälemehun käymisen ja viinin kypsyttäminen on tapahduttava rajatulla tuotantoalueella sijaitsevissa kunnissa tai seuraavissa samaan hallintoyksikköön kuuluvissa kunnissa: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany ja Zánka.

Olaszrizling hegybor- ja dűlősbor-viinit on kypsytettävä pulloissa. Sen vuoksi nämä viinit on pullotettava maantieteellisellä alueella.

Suojattu perinteinen merkintä

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkinnän ”suojattu alkuperänimitys” synonyyminä voidaan käyttää seuraavaa perinteistä merkintää: ”védett eredetű bor” (viini, jolla on suojattu alkuperä).

Olaszrizling hegybor- ja dűlősbor-viinien pullotus maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltiossa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Olaszrizling hegybor- ja dűlősbor-viinit on kypsytettävä pulloissa. Sen vuoksi nämä viinit on pullotettava maantieteellisellä alueella, jotta niihin kehittyvät niiden lopulliset erityisominaisuudet.

Linkki tuote-eritelmään

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