C/2025/4194

24.7.2025

Publication d'une demande de protection d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2025/4194)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Füred»

PDO-HU-03043

Date de dépôt de la demande: 29.11.2023

1. **Dénomination à enregistrer**

Füred

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Olaszrizling hegybor*

Robe: du jaune vert au jaune paille.

Nez: intensité moyenne à élevée, avec des notes aromatiques discrètes d'agrumes, de pommes vertes et de poires. Il peut être complété par des arômes subtils d'épices douces et évoquant le vieillissement en fût.

Bouche: caractérisée par un corps moyen avec une acidité sèche, fraîche et prononcée. Des saveurs de pêche, de pomme verte et de poire peuvent apparaître, accompagnées d'éléments herbacés.

Les autres caractéristiques analytiques respectent les limites prévues par la législation de l'Union européenne. Seules les catégories sec et demi-sec peuvent être préparées.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,2 grammes/litre exprimée en acide tartrique

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Robe: du jaune pâle au jaune paille.

Nez: notes minérales subtiles, éventuellement complétées d'arômes de fruits à noyau (tels que les pêches et les amandes). Le caractère minéral typique de la variété constitue l'arôme dominant. Des notes discrètes de pommes vertes, de poires et de coings peuvent le compléter, ainsi que des arômes caractéristiques du vieillissement en fût.

Bouche: acidité fraîche et prononcée, avec des notes minérales légères et épicées, complétées par des saveurs de fruits concentrés et mûrs tels que la pêche, la pomme et la poire, ainsi que par les nuances salines et minérales que l'on retrouve dans le nez. La longueur en bouche est de moyenne à longue.

Les autres caractéristiques analytiques respectent les limites prévues par la législation de l'Union européenne. Seules les catégories sec et demi-sec peuvent être préparées.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 5,2 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *Rozé hegybor*

Robe: nuances allant de rose pâle à saumon jusqu'à pelure d'oignon.

Nez: intensité moyenne à élevée, l'arôme peut être marqué par des notes de baies rouges, de framboises et de fraises.

Bouche: corps léger, avec une acidité fraîche et élevée. Les saveurs des baies rouges, des fraises et des framboises, également présentes dans le nez, peuvent dominer.

Les autres caractéristiques analytiques respectent les limites prévues par la législation de l'Union européenne. Seules les catégories sec et demi-sec peuvent être préparées.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 5,2 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Robe: Allant du violet modérément profond au rubis.

Nez: Modérément intense, les arômes se caractérisent principalement par des baies rouges telles que fraises, framboises et mûres, avec d'éventuelles notes d'épices.

Bouche: corps moyen, avec des tanins veloutés moyens et une structure acide fraîche, un profil gustatif harmonieux et rond, une fraîcheur dominante et une longueur moyenne en bouche.

Les autres caractéristiques analytiques respectent les limites prévues par la législation de l'Union européenne. Seules les catégories sec et demi-sec peuvent être préparées.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4,8 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Robe: nuances allant du violet modérément profond au rubis jusqu'au grenat.

Nez: intensité modérée, arôme dominant de baies rouges telles que la cerise aigre, la cerise et la fraise, avec d'éventuelles notes aromatiques épicées d'épices sucrées, voire minérales.

Bouche: corps modérément plein, moyennement vive, avec une acidité fraîche et une bonne vitalité, complétée par des tanins moyens et une texture soyeuse. Des notes de baies rouges juteuses, de fraises, de cerises et de myrtilles peuvent apparaître, éventuellement complétées par des épices douces provenant des fûts de bois. Elle peut être complétée par une touche minérale.

Les autres caractéristiques analytiques respectent les limites prévues par la législation de l'Union européenne. Seules les catégories sec et demi-sec peuvent être préparées.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4,8 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. ***Pratiques œnologiques essentielles***

1. *Olaszrizling hegybor*

Pratique œnologique spécifique:

— la proportion de «Furmint» ne doit pas dépasser 15 %;

— seuls des raisins sains peuvent être utilisés;

— le vin est vieilli pendant au moins 4 mois dans une cuve et/ou un fût;

— le vin est vieilli en bouteille pendant au moins 1 mois;

— le moût peut être clarifié par décantation ou flottation;

— le moût peut être fermenté spontanément ou en utilisant une levure qui n'altère pas les caractéristiques aromatiques et gustatives naturelles des vins «Olasz rizling».

Pratique œnologique non autorisée (en dehors des dispositions en vigueur):

— l'édulcoration.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Pratique œnologique spécifique

— la proportion de «Furmint» ne doit pas dépasser 15 %;

— seuls des raisins sains peuvent être utilisés;

— le vin est vieilli pendant au moins 4 mois dans une cuve et/ou un fût;

— le vin est vieilli en bouteille pendant au moins 1 mois;

— le moût peut être clarifié par décantation ou flottation;

— le moût peut être fermenté spontanément ou en utilisant une levure qui n'altère pas les caractéristiques aromatiques et gustatives naturelles des vins «Olasz rizling».

Pratiques œnologiques non autorisées (en dehors des dispositions en vigueur):

— l'édulcoration;

— l'augmentation de la teneur en sucre des moûts.

3. *Rozé hegybor*

Pratique œnologique spécifique:

— la proportion de «Zweigelt» ne doit pas dépasser 30 %.

Pratique œnologique non autorisée (en dehors des dispositions en vigueur): • l'édulcoration.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Pratique œnologique spécifique:

Pratique œnologique non autorisée (en dehors des dispositions en vigueur): • l'édulcoration.

5. *Règles relatives à la viticulture*

Pratique culturale

Applicable à tous les types de vins

1. Mode de conduite de la vigne: conduite en guyot, en cordon mi-haut, en cordon bas, en pergola et en gobelet.
2. Densité de plantation:
   a. pour les vignobles plantés avant le 1er août 2023: au moins 3 300 ceps/ha, avec une perte de vigne inférieure ou égale à 10 %;
   b. pour les vignobles plantés après le 1er août 2023: au moins 4 000 ceps/ha, avec une perte de vigne inférieure ou égale à 10 %. Distance entre les ceps de vigne: 0,6 m ou plus.
3. L'âge moyen des vignes dans le vignoble doit être d'au moins 5 ans à compter de l'année de plantation.
4. Exigences relatives à la qualité du raisin

Teneur minimale en sucre des raisins (en °MM) pour les différents types de vin:

— Olaszrizling hegybor: 18,2;

— Olaszrizling dűlős bor: 19;

— Rozé hegybor: 16,9;

— Kékfrankos hegybor: 19;

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Titre alcoométrique en puissance minimal des raisins (% vol.) pour les différents types de vin:

— Olaszrizling hegybor: 11,49;

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08;

— Rozé hegybor: 10,52;

— Kékfrankos hegybor: 12,08;

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Rendements maximaux***

1. ***Olaszrizling hegybor — vin neuf sur lies***
63 hectolitres par hectare

2. ***Olaszrizling hegybor — au plus 2 kg par vigne***
9 000 kg de raisins par hectare

3. ***Olaszrizling dűlős bor — vin neuf sur lies***
39 hectolitres par hectare

4. ***Olaszrizling dűlős bor — au plus 1,5 kg par vigne***
6 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. ***Rozé hegybor — vin neuf sur lies***
63 hectolitres par hectare

6. ***Rozé hegybor — au plus 2 kg par vigne***
9 000 kg de raisins par hectare

7. ***Kékfrankos hegybor — vin neuf sur lies***
63 hectolitres par hectare

8. ***Kékfrankos hegybor — au plus 2 kg par vigne***
9 000 kg de raisins par hectare

9. ***Kékfrankos dűlős bor — vin neuf sur lies***
39 hectolitres par hectare

10. ***Kékfrankos dűlős bor — maximum 1,5 kg par vigne***
6 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Zones répertoriées dans les classes I et II, selon le cadastre viticole, appartenant aux municipalités suivantes: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Description de la zone délimitée*

La dénomination «Füred» et l'appellation d'origine sont liées à la commune actuelle de Balatonfüred, la première mention de ce nom datant de 1211.

a) *Facteurs naturels:*

L'aire de production comprend les vignobles autour de Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari et Balatonakali dans la première rangée de collines et autour de Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse et Mencshely dans la deuxième rangée de collines sur la rive nord du bassin oriental du lac Balaton.

Les principales zones de culture de raisin sont les versants des contreforts et les sommets modérément escarpés des collines.

La roche de base du vignoble se compose de roches «d'altitude» datant des périodes allant du Permien moyen au Trias inférieur, recouvertes de gravats du Quaternaire. Les types de sols de la zone sont variés, avec une majorité de sols dolomites, calcaires et forestiers argilo-limoneux. Le sol caractéristique de la région est le sol forestier rouge, formé par les intempéries de grès permien riche en oxyde de fer. Cette région viticole se caractérise par des sols riches en calcium, en magnésium et en potassium.

Le climat est déterminé par l'air froid qui descend des vallées des montagnes du Bakony au nord, et par le lac Balaton, qui se situe au sud de la région. Les vignobles de la région ont entourés de larges zones forestières. C'est pourquoi, en été, sous l'influence de la brise du soir soufflant depuis Bakony en direction du lac, la chaleur humide du lac Balaton permet de refroidir l'air forestier entre les vignes.

La zone enregistre une moyenne annuelle de 1 950 à 2 000 heures de soleil et une température moyenne annuelle de 11 à 12 °C. La moyenne annuelle des précipitations est de 650 à 700 mm, dont 350 mm, en moyenne, tombent pendant la période de végétation.

Un aspect essentiel du climat de la zone réside dans le fait que le dernier jour de gel printanier a lieu autour du 5 avril, ce qui est exceptionnellement tôt.

b) *Facteurs humains*

La viticulture et la vinification jouent un rôle important dans la région depuis plus de 2 200 ans. L'aménagement de terres destinées à la culture de raisin est le fruit d'efforts humains réfléchis; depuis des millénaires, les viticulteurs de la région ont cultivé exclusivement du raisin sur des coteaux protégés du gel, qui se réchauffent rapidement, plutôt que dans des zones marécageuses de basse altitude exposées au gel et aux maladies.

Les habitants de la région ont délibérément aménagé des ceintures de forêt pour séparer les vignobles individuels entre eux, qui abritent une faune variée. Sur le plan viticole, ces ceintures de forêt sont des abris naturels essentiels à l'hivernage des espèce prédatrices clés.

L'image de la région évolue depuis quelques années, avec la mise en avant par les viticulteurs des cépages blancs d'importance locale, en particulier l'Olasz Rizling, ainsi que des cépages bleus tels que le Kékfrankos, utilisés pour l'élaboration des vins rosés et rouges. Lors du renouvellement des vignobles, les méthodes de formation hautes, obéissant à une approche axée sur la quantité, sont progressivement abandonnées pour céder place à des méthodes de formation basses et moyennes-hautes, alliant les traditions locales aux connaissances viticoles modernes. Les rendements maximaux autorisés ont également été adaptés aux exigences de la production de vin de qualité et sont nettement plus stricts que les limites légales.

En 1987, la ville de Balatonfüred, qui a façonné la vie de la région, s'est vue décerner le titre de «Capitale mondiale de la vigne et du vin», qu'elle a su conserver à ce jour. Les vins de la région occupent depuis quelques années une place prépondérante dans de nombreuses compétitions régionales, nationales et internationales. Parmi les distinctions les plus marquantes attestant de la réputation et de la qualité des vins produits dans la région, un producteur de Balatonfüred a remporté en 2000 et en 2022 le prix prestigieux de «vigneron de l'année».

8.2. *Description des vins*

Les vins «Füred» sont généralement d'intensité moyenne. Ils présentent une acidité sèche, fraîche et prononcée qui guide sa structure. Les vins blancs dégagent des notes d'agrumes complétées par des fruits mûrs. Le corps moyen et les tanins veloutés des vins rouges sont associés à leur fraîcheur et leur fruité juteux. Les vins présentent souvent également des nuances minérales et épicées.

Les vins rosés présentent généralement une couleur plus claire, avec des arômes et des saveurs où dominent les baies rouges, telles que la framboise et la fraise. Ils se caractérisent par leur fraîcheur, avec une acidité élevée et un corps léger.

8.3. *Présentation et démonstration du lien de causalité*

En raison des précipitations durant la période de végétation et de la capacité de rétention d'eau de la couche supérieure du sol de Balatonfüred-Csopak, l'approvisionnement en eau des vignes est adéquat même lors des chaudes journées d'été. Ainsi, la croissance du raisin au cours de la période estivale critique est ininterrompue, et les facteurs de stress sont inexistants, ce qui permet d'éviter les arômes de moisi ou la formation d'acides forts immatures.

La structure acide, mature et expressive et la présence marquée de notes minérales dans le goût des vins sont dues à la haute teneur en minéraux du sol.

Le vin Olasz Rizling, populaire auprès des producteurs locaux, présente une forte teneur en magnésium et en calcium, tandis que le Kékfrankos est une bonne matière première pour l'élaboration de grands vins à maturation longue.

Les rayons du soleil, réfléchis par la surface du lac Balaton peu profond, réchauffent les coteaux des rangées de collines proches du lac dans la zone de production délimitée de manière égale au printemps et créent les conditions uniformes nécessaires au bourgeonnement vivace des vignes. Comme le dernier jour de gel tombe tôt dans l'année, il y a moins de risque de gel printanier; par conséquent, la croissance des pousses est régulière, et des feuilles d'une surface appropriée poussent chaque année, ce qui se traduit par une maturation optimale du raisin. Les vins produits dans la deuxième rangée de collines plus froides se développent plus lentement mais présentent également une structure acide élégante et fruitée.

Les ceintures de forêt situées à côté des vignobles jouent un rôle essentiel dans la culture du raisin, les prédateurs y hivernant maintenant les populations de nuisibles (insectes tels que les acariens prédateurs) à un niveau acceptable. C'est pour cette raison que la phase de développement initiale du raisin, qui revêt une importance critique, n'est pas prolongée, ce qui permet la croissance d'un mur de feuilles plus haut et plus sain. Les vins présentent donc une valeur intrinsèque plus élevée.

La chaleur estivale et le système de haute pression méditerranéen font en sorte qu'après les longues journées d'automne, lors des soirées fraîches dues aux brises provenant des montagnes du Bakony, les plants de vigne entrent vite dans la phase sombre de la photosynthèse, entraînant une augmentation rapide de la concentration en sucre du raisin. Ce processus naturel contribue également à la forte valeur intrinsèque des vins et facilite la maturation phénolique des raisins bleus, ce qui confère également aux vins rouges leurs tanins soyeux. L'air frais qui descend du Bakony joue également un rôle essentiel dans le maintien de l'acidité.

Sur les coteaux, sélectionnés au fil des siècles, sur lesquels le raisin est cultivé, les déplacements d'air constants et la conduite basse de la vigne permettent à la rosée qui se dépose sur les grappes de raisin de sécher rapidement, de sorte que les maladies fongiques sont rares et que des raisins sains peuvent être vendangés. Cela permet de maintenir la fraîcheur des arômes et des saveurs dans le vin, même à pleine maturité, généralement sans goût botrytisé.

À ces facteurs naturels et humains s'ajoute l'expertise séculaire que les viticulteurs de la région se transmettent de père en fils. La nouvelle génération, tout en étant soucieuse de respecter les traditions, a découvert que les raisins produits dans les zones de production de l'AOP «Füred» pouvaient servir non seulement à la production des vins aromatiques frais et légers à destination du secteur touristique local florissant, mais aussi, au moyen d'un effort conscient, à l'élaboration de vins blancs et rouges de haute qualité et de longue conservation.

Distinction entre les appellations d'origine protégées «Balatonfüred-Csopak» et «Füred»: la zone délimitée du vin «Füred» est une zone géographique plus petite au sein de l'AOP Balatonfüred-Csopak, dans laquelle le vin doit être produit selon des exigences beaucoup plus strictes que pour l'AOP Balatonfüred-Csopak. Les vins blancs de l'AOP «Füred» ne peuvent être élaborés qu'à partir des cépages Olaszrizling et Furmint, les vins rouges à partir des cépages Kékfrankos et les vins rosés à partir des cépages Kékfrankos et Zweigelt. Les modes de conduites de la vigne autorisés pour l'AOP «Füred» sont moins nombreuses, et elle doit obéir à des règles plus strictes en matière de contrôle du rendement, et la teneur en sucre des raisins à la récolte est plus élevée que pour l'AOP «Balatonfüred-Csopak». Pour l'AOP «Füred» Olaszrizling hegybor et dűlősbor, le vin doit être vieilli dans des cuves ou des fûts, et dans la bouteille après délestage. L'AOP «Füred» et les pratiques œnologiques autorisées sont donc soumises à des exigences analytiques plus strictes que l'AOP «Balatonfüred-Csopak». Il en résulte des produits finaux aux caractéristiques organoleptiques totalement différentes.

9. **Autres conditions essentielles**

Règles relatives aux mentions

Cadre juridique:

fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

a) pour les vins du type hegybor: le terme «Füred» figure séparément et de manière bien visible sur l'étiquette avant et arrière. Le nom de la commune, en tant qu'unité territoriale plus petite, peut être indiqué dans une police de caractères plus petite que celle utilisée pour la mention «Füred/Füredi»;

b) pour les vins du type dűlős bor: Le nom du terroir apparaît séparément et de manière bien visible sur l'étiquette avant et arrière. Le nom de la commune en tant qu'unité territoriale plus vaste peut être indiqué dans une police de caractères plus petite que le nom du terroir.

c) la désignation «Balaton borrégió» [vin de la région Balaton] peut figurer sur l'étiquette;

d) le terme «rozé» peut être remplacé par le terme «rosé».

2. Noms d'unités géographiques plus petites et règles régissant leur délimitation et leur mention

a) Hegybor:

   i) identité d'origine: 100 %

   ii) les unités géographiques suivantes peuvent être indiquées: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

b) Dűlős bor:

   i) identité d'origine: 100 %

   ii) les unités géographiques suivantes peuvent être indiquées:

      — 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.

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union européenne.

Type de condition supplémentaire:

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

le traitement du raisin, la fermentation du moût et le vieillissement du vin doivent avoir lieu uniquement dans les communes situées dans la zone de production délimitée et dans les communes suivantes, situées dans la même unité administrative: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany et Zánka.

Dans le cas de l'Olaszrizling hegybor et du Dűlősbor, le vin doit être vieilli en bouteilles. Ces vins doivent donc être mis en bouteille dans la zone géographique.

Mention traditionnelle protégée

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union européenne.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

mentions traditionnelles pouvant être synonymes de l'appellation d'origine protégée: «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée).

Embouteillage des vins Olaszrizling hegybor et Dűlősbor dans la zone géographique

Cadre juridique:

fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

dans le cas de l'Olaszrizling hegybor et du Dűlősbor, le vin doit être vieilli en bouteilles. Ces vins doivent donc être mis en bouteille dans la zone géographique afin d'acquérir leurs caractéristiques finales distinctives.

Lien vers le cahier des charges

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