C/2025/4194

24.7.2025.

Objava zahtjeva za zaštitu naziva u sektoru vina u skladu s člankom 97. stavkom 4. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/4194)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Füred”

PDO-HU-03043

Datum podnošenja zahtjeva: 29.11.2023.

1. **Naziv (nazivi) koje je potrebno upisati u registar**

Füred

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Olaszrizling hegybor*

Boja: od svijetle zelenkastožute do slamnatožute.

Miris: od srednje intenzivnog do vrlo intenzivnog, s notama citrusa, zelene jabuke i kruške te diskretno aromatičnim notama. Može biti dopunjen suptilnim notama slatkih začina i notama koje nastaju dozrijevanjem u bačvi.

Okus: srednje punoće sa suhom, svježom i trpkom kiselošću. Mogu se pojaviti note breskve, zelene jabuke i kruške, popraćene biljnim notama.

Ostala analitička svojstva u skladu su s ograničenjima utvrđenima propisima EU-a. Dopuštene su samo suhe i polusuhe kategorije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,2 g/l, izraženo kao vinska kiselina

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Boja: od svijetložute do slamnatožute.

Miris: suptilne mineralne note mogu biti dopunjene notama koštuničavog voća (npr. breskva, bademi). Mirisom uglavnom dominira mineralni karakter koji je tipičan za tu sortu. Osim toga, mogu biti prisutni diskretni mirisi zelene jabuke, kruške i dunje te mirisi karakteristični za dozrijevanje u bačvi.

Okus: svježa, trpka kiselost i lagane mineralne, pikantne note, kao i koncentrirano zrelo voće kao što su breskve, jabuke, kruške te slane i mineralne note koje su prisutne i u mirisu. Najmanje je srednjeg trajanja.

Ostala analitička svojstva u skladu su s ograničenjima utvrđenima u propisima EU-a. Dopuštene su samo suhe i polusuhe kategorije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 5,2 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Rozé hegybor*

Boja: u rasponu od blijedoružičaste do boje lososa i ljuske luka.

Miris: srednje intenzivan do vrlo intenzivnog, prvenstveno su moguće note crvenog bobičastog voća, malina i jagoda.

Okus: lagan, odlikuje se svježom i visokom kiselošću. Mogu prevladavati okusi crvenog bobičastog voća, jagoda i malina, koji su prisutni i u mirisu.

Ostala analitička svojstva u skladu su s ograničenjima utvrđenima u propisima EU-a. Dopuštene su samo suhe i polusuhe kategorije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,2 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Boja: u rasponu od umjerene tamnoljubičaste do boje rubina.

Miris: umjerenog intenziteta, uglavnom obilježen crvenim bobičastim voćem kao što su jagoda, malina i kupina, uz moguće naznake začina.

Okus: karakteriziraju ga srednja punoća i srednja razina baršunastih tanina, uz svježu kiselu strukturu, skladan i zaokružen okusni profil, prevladavajuću svježinu i srednje trajanje.

Ostala analitička svojstva u skladu su s ograničenjima utvrđenima u propisima EU-a. Dopuštene su samo suhe i polusuhe kategorije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4,8 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Boja: u rasponu od umjerene tamnoljubičaste do boje rubina i granata.

Miris: umjerenog intenziteta, uglavnom se sastoji od crvenog bobičastog voća kao što su višnja, trešnja i jagoda, s mogućim pikantnim notama slatkih začina, pa čak i mineralnim notama.

Okus: umjereno pun, umjereno živahan, kisele svježine i vitalnosti, dopunjen srednjom razinom tanina i svilenkastom teksturom. Mogu se pojaviti note sočnog crvenog bobičastog voća, jagode, trešnje i borovnice, koje mogu biti popraćene notama slatkih začina koje potječu od drvenih bačava. Mogu biti nadopunjene naznakama minerala.

Ostala analitička svojstva u skladu su s ograničenjima utvrđenima u propisima EU-a. Dopuštene su samo suhe i polusuhe kategorije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4,8 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. Postupci proizvodnje vina

a) *Osnovni enološki postupci*

1. *Olaszrizling hegybor*

Posebni enološki postupak:

— udio sorte Furmint ne smije biti veći od 15 %,

— smije se proizvoditi isključivo od zdravog grožđa,

— mora dozrijevati najmanje četiri mjeseca u posudi i/ili bačvi,

— mora dozrijevati najmanje mjesec dana u boci,

— mošt se mora bistriti taloženjem ili plutanjem

— mošt se mora fermentirati spontano ili samo kvascem koji ne mijenja prirodnu aromu i okus vina „Olasz rizling”.

Nedopuštene enološke prakse (izvan postojećeg zakonodavstva):

— doslađivanje.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Posebni enološki postupak:

— udio sorte Furmint ne smije biti veći od 15 %,

— smije se proizvoditi isključivo od zdravog grožđa,

— mora dozrijevati najmanje četiri mjeseca u posudi i/ili bačvi,

— mora dozrijevati najmanje mjesec dana u boci,

— mošt se mora bistriti taloženjem ili plutanjem

— mošt se mora fermentirati spontano ili samo kvascem koji ne mijenja prirodnu aromu i okus vina „Olasz rizling".

Nedopuštene enološke prakse (izvan postojećeg zakonodavstva):

— doslađivanje

— povećanje sadržaja šećera u moštu.

3. *Rozé hegybor*

Posebni enološki postupak:

— udio sorte Zweigelt ne smije biti veći od 30 %.

Nedopuštene enološke prakse (izvan postojećeg zakonodavstva): doslađivanje.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Posebni enološki postupak:

Nedopuštene enološke prakse (izvan postojećeg zakonodavstva): doslađivanje.

5. *Pravila o proizvodnji grožđa*

Postupak uzgoja

Primjenjuje se na sve vrste vina:

1. Metoda uzgoja: guyot, srednje visoki kordonac, niski kordonac, uzgoj u obliku kišobrana, račvasti uzgoj i gobelet.
2. Gustoća sadnje:
   a) Ako su vinogradi zasađeni prije 1. kolovoza 2023.: najmanje 3 300 trsova po hektaru, s gubitkom trsova od najviše 10 %.
   b) Ako su vinogradi zasađeni nakon 1. kolovoza 2023.: najmanje 4 000 trsova po hektaru, s gubitkom trsova od najviše 10 %. Razmak između trsova: najmanje 0,6 m.
3. Za vrstu Dűlős bor prosječna starost vinove loze u vinogradu mora biti najmanje pet godina, računajući od godine sadnje.
4. Zahtjevi koji se odnose na kvalitetu grožđa

Najmanji sadržaj šećera u grožđu izražen u stupnjevima mađarske ljestvice za mošt (MM) za različite vrste vina:

— Olaszrizling hegybor: 18,2,

— Olaszrizling dűlős bor: 19,

— Rozé hegybor: 16,9,

— Kékfrankos hegybor: 19,

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Najmanja potencijalna alkoholna jakost grožđa (% vol.) za različite vrste vina:

— Olaszrizling hegybor: 11,49,

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08,

— Rozé hegybor: 10,52,

— Kékfrankos hegybor: 12,08,

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b) ***Najveći prinosi***

1. ***Olaszrizling hegybor – mlado vino na talogu***
63 hektolitara po hektaru

2. ***Olaszrizling hegybor – najviše 2 kg po trsu***
9 000 kg grožđa po hektaru

3. ***Olaszrizling dűlős bor – mlado vino na talogu***
39 hektolitara po hektaru

4. ***Olaszrizling dűlős bor – najviše 1,5 kg po trsu***
6 000 kg grožđa po hektaru

5. ***Rozé hegybor – mlado vino na talogu***
63 hektolitara po hektaru

6. ***Rozé hegybor – najviše 2 kg po trsu***
9 000 kg grožđa po hektaru

7. ***Kékfrankos hegybor – mlado vino na talogu***
63 hektolitara po hektaru

8. ***Kékfrankos hegybor – najviše 2 kg po trsu***
9 000 kg grožđa po hektaru

9. ***Kékfrankos dűlős bor– mlado vino na talogu***
39 hektolitara po hektaru

10. ***Kékfrankos dűlős bor – najviše 1,5 kg po trsu***
6 000 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područja razvrstana u I. i II. razred prema katastru vinograda koja pripadaju sljedećim općinama: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *1. Opis razgraničenog područja*

Naziv „Füred" i oznaka izvornosti povezani su s današnjom općinom Balatonfüred, čije se ime prvi put spominje 1211.

a) *Prirodni čimbenici:*

Područje proizvodnje obuhvaća vinograde oko općina Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari i Balatonakali u prvom brdskom lancu i Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse i Mencshely u drugom brdskom lancu na sjevernoj obali istočnog bazena Blatnog jezera.

Padine u podnožju i umjereno strmi obronci brda glavna su područja na kojima se uzgaja vinova loza.

Osnovna stijena na području vinograda sastoji se od brdskog tipa kamena iz razdoblja od gornjeg perma do donjeg trijasa s detritusom kvartara na vrhu. Na tom području postoje razne vrste tla, ali najčešća su dolomitna, vapnenačka i šumska tla s nataloženim glinenim slojem. Za tu je regiju karakteristično crveno šumsko tlo nastalo trošenjem permskog pješčenjaka bogatog željezovim oksidima. Tla u tom vinogradarskom području bogata su kalcijem, magnezijem i kalijem.

Hladni zrak koji se spušta iz dolina Bakonjske šume na sjeveru i Blatno jezero na jugu glavni su čimbenici koji utječu na njegovu klimu. Vinogradi tog područja okruženi su velikim površinama prekrivenima šumama. Večernji povjetarac koji puše iz smjera Bakonjske šume prema jezeru stoga ljeti potiskuje vlažan i topao zrak koji se skuplja iznad Blatnog jezera i među trsove donosi prohladni šumski zrak.

To područje ima prosječno 1 950 – 2 000 sunčanih sati godišnje i prosječnu godišnju temperaturu od 11 – 12 °C. Prosječna godišnja količina oborina iznosi 650 – 700 mm, od čega prosječno 350 mm padne tijekom razdoblja rasta.

Prosječni datum posljednjeg proljetnog mraza na tom području je 5. travnja, što se smatra iznimno ranim, i to je jedan od ključnih aspekata njegove klime.

b) *Ljudski čimbenici*

Uzgoj vinove loze i vinogradarstvo već više od 2 200 godina imaju važnu ulogu u životu tog područja. U razvoj zemljišta za uzgoj grožđa uložen je ciljan ljudski napor. Umjesto na močvarnim nizinskim područjima koja su podložna mrazu i bolestima, vinogradari s tog područja već tisućljećima uzgajaju isključivo grožđe na obroncima koji su zaštićeni od mraza i brzo se zagrijavaju.

Pojedinačni vinogradi planski su odijeljeni jedni od drugih šumskim pojasevima u kojima obitavaju brojne životinjske vrste. Za vinogradarstvo je bitno da su ti šumski pojasevi glavne prirodne lokacije za prezimljavanje važnih grabežljivaca.

Vinogradari su posljednjih godina razvili novi imidž tog područja, utemeljen na bijelim sortama od lokalne važnosti, posebno sorti Olasz Rizling, te sortama plavog grožđa kao što je Kékfrankos, od kojih se proizvode ružičasta i crna vina. Kad se vinogradi obnavljaju, visoke metode uzgoja kod kojih je naglasak na količini postupno se zamjenjuju niskim i srednje visokim metodama uzgoja u kojima se lokalne tradicije kombiniraju sa suvremenim vinogradarskim znanjima. Najveći dopušteni prinosi uz to su prilagođeni zahtjevima za proizvodnju kvalitetnog vina i znatno postroženi u odnosu na zakonska ograničenja.

Grad Balatonfüred, koji je oblikovao život te regije, od 1987. nosi naslov „Međunarodni grad vinograda i vina”. Posljednjih godina vina iz te regije zauzimaju istaknuta mjesta na brojnim regionalnim, nacionalnim i međunarodnim natjecanjima. Jedan od proizvođača iz Balatonfüreda osvojio je 2000. i 2022. nagradu „Proizvođač vina godine”, što je jedno od najvažnijih priznanja ugleda i kvalitete vina proizvedenih na tom području.

8.2. *Opis vina*

Vina „Füred” uglavnom su srednje jačine. Njihova je struktura oblikovana njihovom suhom, svježom i trpkom kiselošću. U bijelim vinima note agruma dopunjene su notama zrelog voća. U crnim se vinima srednja punoća i baršunasti tanini spajaju sa svježinom i sočnim voćnim notama. Vina često imaju i mineralne, pikantne note.

Ružičasta vina općenito su svjetlije boje, a u njihovu mirisu i okusu prevladava crveno bobičasto voće kao što su maline i jagode. Odlikuju se svježinom, visokom kiselošću i lakoćom.

8.3. *Prezentacija i dokaz uzročne povezanosti*

Zahvaljujući oborinama u sezoni rasta i kapacitetu zadržavanja vode kojim se odlikuje površinski sloj tla u regiji Balatonfüred-Csopak vinova loza dobiva primjerenu količinu vode čak i za toplih ljetnih dana. U kritičnom ljetnom razdoblju grožđe kontinuirano raste bez čimbenika stresa, zbog čega vina nemaju aromu plijesni ni oštre nezrele kiseline.

Zrela, izražajna struktura kiseline i izražene mineralne note posljedica su visokog udjela minerala u tlu.

Olasz Rizling, koji je popularan među lokalnim proizvođačima, u vinima nakuplja velike količine magnezija i kalcija, dok Kékfrankos može poslužiti kao sirovina za izvrsna vina koja dugo dozrijevaju.

Obronci brdskog lanca koji je bliži jezeru na razgraničenom području proizvodnje u proljeće se ravnomjerno zagrijavaju zbog refleksije zraka sunca s površine plitkog Blatnog jezera, pa je vinova loza tijekom pupanja izložena ujednačenim uvjetima. S obzirom na to da posljednji dan mraza pada na vrlo rani datum, u tom je području manja vjerojatnost proljetnog mraza. Zbog toga izdanci rastu ujednačeno i svake se godine razvije dovoljna lisna površina, što omogućuje optimalno dozrijevanje grožđa. Vina proizvedena u drugom brdskom lancu sporije se razvijaju zbog nižih temperatura, ali i dalje imaju elegantnu strukturu kiselosti i voćnost.

Šumski pojasevi koji se nalaze uz vinograde imaju ključnu ulogu u uzgoju vinove loze jer grabežljivci koji u njima prezimljuju (kukci kao što su grabežljive grinje) u znatnoj mjeri drže nametnike pod kontrolom. Zbog toga se ključna početna faza razvoja grožđa ne produljuje, što omogućuje razvoj većeg i zdravijeg lišća. Vina će zbog toga imati veću stvarnu vrijednost.

Topla ljeta i sredozemni sustav visokog atmosferskog tlaka omogućuju da nakon dugih, sunčanih jesenskih dana vinova loza brzo uđe u tamnu fazu fotosinteze zahvaljujući nižim večernjim temperaturama uzrokovanim povjetarcem iz Bakonjske šume, zbog čega se naglo povećava koncentracija šećera u grožđu. Taj prirodni proces također pridonosi visokoj stvarnoj vrijednosti vina i olakšava fenolno dozrijevanje plavog grožđa iz kojeg crna vina dobivaju svilenkaste tanine. Svježi povjetarac iz Bakonjske šume također ima ključnu ulogu u održavanju kiselosti.

Na obroncima na kojima se uzgaja grožđe, koji su se birali stoljećima, rosa na grozdovima brzo se suši zbog stalnog strujanja zraka i niskih oblika uzgoja, pa gljivične bolesti nisu uobičajene i grožđe je u trenutku berbe zdravo. Vino zbog toga zadržava svježinu mirisa i okusa čak i kad u potpunosti dozrije i obično nema okus po plijesni.

Ta kombinacija prirodnih i ljudskih čimbenika spaja se sa stoljetnim iskustvom koje generacije vinogradara s tog područja prenose s koljena na koljeno. Nova generacija poštuje tradicije, ali je prepoznala da se od grožđa proizvedenog na područjima proizvodnje ZOI-ja „Füred" uz svježa, lagana aromatična vina za lokalnu turističku industriju, koja ima velik značaj, mogu proizvoditi i visokokvalitetna dugotrajna bijela i crna vina ako se u to uloži svjestan napor.

Razlika između zaštićenih oznaka izvornosti „Balatonfüred-Csopak" i „Füred": razgraničeno područje oznake „Füred" manje je zemljopisno područje u okviru ZOI-ja Balatonfüred-Csopak na kojem su zahtjevi za proizvodnju vina znatno stroži nego za taj ZOI. Bijela vina sa ZOI-jem „Füred" smiju se proizvoditi samo od sorti Olaszrizling i Furmint, dok se crna vina smiju proizvoditi samo od sorte Kékfrankos, a ružičasta samo od sorti Kékfrankos i Zweigelt. Za ZOI „Füred" dopušteno je manje metoda uzgoja, stroža su pravila o kontroli prinosa, a sadržaj šećera u grožđu u trenutku berbe veći je nego za ZOI „Balatonfüred-Csopak". Vina Olaszrizling hegybor i dűlősbor sa ZOI-jem „Füred" moraju dozrijevati u posudama ili bačvama te u bocama nakon postupka „délestage" (oksidacija). Zbog toga ZOI „Füred" i odobreni enološki postupci podliježu strožim analitičkim zahtjevima nego ZOI „Balatonfüred-Csopak". Konačni proizvod zbog toga ima potpuno drukčija organoleptička svojstva.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravila o oznakama

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

a) Za hegybor: riječ „Füred" navodi se odvojeno i istaknuto na prednjoj i stražnjoj etiketi. Ime općine kao manje zemljopisne jedinice može se navesti slovima manje veličine od onih kojima su ispisane riječi Füred/Füredi.

b) Za dűlős bor: ime vinograda navodi se odvojeno i istaknuto na prednjoj i stražnjoj etiketi. Ime općine kao veće zemljopisne jedinice može se navesti slovima manje veličine od onih kojima je ispisano ime vinograda.

c) Na etiketi može biti navedena oznaka „Balaton borrégió" [vinska regija Blatnog jezera].

d) Riječ „rozé" može se zamijeniti riječju „rosé".

2. Pravila o razgraničenju i navođenju manjih zemljopisnih jedinica

a) Hegybor:

   i. istovjetnost podrijetla: 100 %

   ii. zemljopisne jedinice koje se mogu navesti: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   i. istovjetnost podrijetla: 100 %

   ii. zemljopisne jedinice koje se mogu navesti:

   — 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

Proizvodnja izvan razgraničenog područja proizvodnje

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Prerada grožđa, fermentacija mošta i dozrijevanje vina mogu se odvijati samo u općinama koje se nalaze na razgraničenom području proizvodnje i u sljedećim općinama koje se nalaze u istoj upravnoj jedinici: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany i Zánka.

Vina Olaszrizling hegybor i dűlősbor moraju dozrijevati u bocama. Stoga se ta vina moraju puniti u boce na zemljopisnom području.

Zaštićeni tradicionalni izraz

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Sljedeći tradicionalni izraz može se koristiti kao sinonim za izraz „zaštićena oznaka izvornosti”: „védett eredetű bor” (vino zaštićenog podrijetla).

Punjenje vina Olaszrizling hegybor i dűlősbor u boce na zemljopisnom području

Pravni okvir:

Donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Vina Olaszrizling hegybor i dűlősbor moraju dozrijevati u bocama. Stoga se ta vina moraju puniti u boce na zemljopisnom području kako bi se razvila njihova prepoznatljiva konačna svojstva.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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