C/2025/4194

24.7.2025

Pubblicazione di una domanda di protezione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/4194)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Füred»

PDO-HU-03043

Data della domanda: 29.11.2023

1. **Nome da registrare**

Füred

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

1. *Olaszrizling hegybor*

Colore: dal giallo verdolino chiaro al giallo paglierino.

Odore: di intensità da media a elevata, con note di agrumi, mela verde, pera e note aromatiche discrete. L'odore può essere integrato da note di spezie dolci delicate e di invecchiamento in botte.

Sapore: caratterizzato da corpo medio con acidità secca, fresca e spiccata. Possono emergere note di pesca, mela verde e pera, accompagnate da note erbacee.

Le altre caratteristiche analitiche rispettano i limiti fissati dalla legislazione dell'UE. Possono essere preparate solo le categorie «secco» e «abboccato».

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,2 g/l, espressa in acido tartarico

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Colore: dal giallo chiaro al giallo paglierino.

Odore: le note minerali sottili possono essere integrate da note di frutta a nocciolo (ad esempio pesca e mandorla). Al naso predomina il carattere minerale tipico della varietà. È inoltre possibile percepire aromi discreti di mela verde, pera e mela cotogna, nonché aromi caratteristici dell'invecchiamento in botte.

Sapore: acidità fresca e spiccata, note minerali delicate, speziate e concentrate, nonché note di frutta matura come pesca, mela, pera e note salate e minerali presenti anche al naso. Finale almeno medio.

Le altre caratteristiche analitiche rispettano i limiti fissati dalla legislazione dell'UE. Possono essere preparate solo le categorie «secco» e «abboccato».

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 5,2 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Rozé hegybor*

Colore: dal rosa chiaro al salmone fino al buccia di cipolla.

Odore: di intensità da media a elevata, l'odore presenta soprattutto sentori di frutti rossi, lamponi e fragole.

Sapore: corpo leggero e caratterizzato da un'elevata acidità fresca. Possono prevalere sapori di frutti rossi, fragole e lamponi, riscontrabili anche nell'aroma.

Le altre caratteristiche analitiche rispettano i limiti fissati dalla legislazione dell'UE. Possono essere preparate solo le categorie «secco» e «abboccato».

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,5

— Acidità totale minima: 5,2 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Colore: dal rosso porpora moderatamente intenso al rosso rubino.

Odore: moderatamente intenso, l'odore è caratterizzato soprattutto da note di frutti rossi come fragole, lamponi e more, con eventuali cenni di spezie.

Sapore: caratterizzato da corpo medio e da tannini medi vellutati, struttura acida fresca, profilo gustativo armonico e rotondo, freschezza dominante e finale medio.

Le altre caratteristiche analitiche rispettano i limiti fissati dalla legislazione dell'UE. Possono essere preparate solo le categorie «secco» e «abboccato».

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 4,8 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Colore: dal rosso porpora moderatamente intenso al rosso rubino fino al granato.

Odore: di intensità moderata, il vino è caratterizzato soprattutto da note di frutti rossi come amarene, ciliegie e fragole, con possibili note aromatiche di spezie dolci e persino minerali.

Sapore: il vino rivela corpo e vivacità moderati, freschezza acida e vitalità, accompagnati tannini medi e consistenza setosa. Possono essere presenti anche note di frutti rossi succosi, fragole, ciliegie e mirtilli, eventualmente accompagnate da sentori di spezie dolci conferite dalle botti di legno. Si può inoltre percepire un tocco di mineralità.

Le altre caratteristiche analitiche rispettano i limiti fissati dalla legislazione dell'UE. Possono essere preparate solo le categorie «secco» e «abboccato».

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 4,8 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

a. ***Pratiche enologiche essenziali***

1. *Olaszrizling hegybor*

Pratiche enologiche specifiche

— La percentuale di Furmint non deve superare il 15 %.

— Possono essere utilizzate solo uve sane.

— L'invecchiamento deve essere di almeno quattro mesi in vasca e/o legno.

— L'affinamento deve essere di almeno un mese in bottiglia.

— Il mosto può essere chiarificato mediante decantazione o flottazione.

— La fermentazione del mosto deve avvenire spontaneamente o impiegando esclusivamente lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative dei vini prodotti con Olasz Rizling.

Pratiche enologiche non autorizzate (al di fuori delle disposizioni vigenti):

— dolcificazione.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Pratiche enologiche specifiche

— La percentuale di Furmint non deve superare il 15 %.

— Possono essere utilizzate solo uve sane.

— L'invecchiamento deve essere di almeno quattro mesi in vasca e/o legno.

— L'affinamento deve essere di almeno un mese in bottiglia.

— Il mosto può essere chiarificato mediante decantazione o flottazione.

— La fermentazione del mosto deve avvenire spontaneamente o impiegando esclusivamente lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative delle varietà «Olasz Rizling».

Pratiche enologiche non autorizzate (al di fuori delle disposizioni vigenti):

— dolcificazione;

— aumento del tenore di zuccheri del mosto.

3. *Rozé hegybor*

Pratiche enologiche specifiche

— La percentuale di Zweigelt non deve superare il 30 %.

Pratiche enologiche non autorizzate (al di fuori delle disposizioni vigenti): dolcificazione.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Pratiche enologiche specifiche

Pratiche enologiche non autorizzate (al di fuori delle disposizioni vigenti): dolcificazione.

5. *Norme relative alla viticoltura*

Pratica colturale

Applicabile a tutti i tipi di vino

1. Forme di allevamento Guyot, cordone medio-alto, cordone basso, ombrello, a spalliera e ad alberello.
2. Densità di impianto
   a. Per i vigneti piantati prima del 1° agosto 2023: minimo 3 300 ceppi/ha con fallanze non superiori al 10 %.
   b. Per i vigneti piantati dopo il 1° agosto 2023: minimo 4 000 ceppi/ha con fallanze non superiori al 10 %. Distanza tra i ceppi: almeno 0,6 m.
3. Per il Dűlős bor, le viti nel vigneto deve avere un'età media di almeno 5 anni, calcolata a partire dall'anno di impianto.
4. Requisiti relativi alla qualità dell'uva

Tenore minimo di zucchero delle uve (gradi MM) per le varie tipologie di vino:

— Olaszrizling hegybor: 18,2;

— Olaszrizling dűlős bor: 19;

— Rozé hegybor: 16,9;

— Kékfrankos hegybor: 19;

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve (% vol) per le varie tipologie di vino:

— Olaszrizling hegybor: 11,49;

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08;

— Rozé hegybor: 10,52;

— Kékfrankos hegybor: 12,08;

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Rese massime***

1. ***Olaszrizling hegybor – vino nuovo sulle fecce***
63 hl per ettaro

2. ***Olaszrizling hegybor – massimo 2 kg per ceppo***
9 000 kg di uve per ettaro

3. ***Olaszrizling dűlős bor – vino nuovo sulle fecce***
39 hl per ettaro

4. ***Olaszrizling dűlős bor – massimo 1,5 kg per ceppo***
6 000 kg di uva per ettaro

5. ***Rozé hegybor – vino nuovo sulle fecce***
63 hl per ettaro

6. ***Rozé hegybor – massimo 2 kg per ceppo***
9 000 kg di uve per ettaro

7. ***Kékfrankos hegybor – vino nuovo sulle fecce***
63 hl per ettaro

8. ***Kékfrankos hegybor – massimo 2 kg per ceppo***
9 000 kg di uve per ettaro

9. ***Kékfrankos dűlős bor – vino nuovo sulle fecce***
39 hl per ettaro

10. ***Kékfrankos dűlős bor – massimo 1,5 kg per ceppo***
6 000 kg di uva per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Zone corrispondenti alle parcelle di classe I e II, secondo il catasto viticolo, dei comuni di: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *1. Descrizione della zona delimitata*

Il nome «Füred» e la denominazione di origine sono legati all'attuale comune di Balatonfüred. Il nome è menzionato per la prima volta nel 1211.

a) *Fattori naturali*

La zona di produzione comprende i vigneti intorno a Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari e Balatonakali nella prima fascia collinare e Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse e Mencshely nella seconda fascia collinare sulla riva settentrionale del bacino orientale del lago Balaton.

Le principali zone viticole sono situate sui pendii e sulle creste moderatamente ripide delle colline pedemontane.

Lo zoccolo dei vigneti è costituito da rocce tipiche delle regioni montuose risalenti al Permiano superiore e al Triassico inferiore, ricoperte da uno strato di detriti quaternari. I tipi di suolo della zona sono diversi, ma sono più comunemente dolomitici, calcarei e terreni forestali con illuviazione argillosa. Il suolo caratteristico della regione è costituito da terreni forestali rossi, dovuti all'esposizione agli agenti atmosferici dell'arenaria risalente al Permiano ricca di ossido di ferro. La regione viticola è caratterizzata da suoli ricchi di calcio, magnesio e potassio.

Il clima è caratterizzato dall'aria fredda che scende dalle valli dei monti Bakony a nord e dal lago Balaton a sud. I vigneti della zona sono integrati in vaste aree boschive. Per questo motivo, nelle giornate estive, sotto l'influenza delle brezze serali che spirano dai monti Bakony verso il lago, il calore umido che risale dal Balaton lascia il posto, tra i filari, alla fresca aria delle foreste.

La zona registra una media annua di 1 950-2 000 ore di luce solare e una temperatura media annua di 11-12 °C. La media delle precipitazioni annue è di 650-700 mm, di cui 350 mm in media sono registrati durante la stagione vegetativa.

Un aspetto fondamentale del clima della zona è che la data media delle ultime gelate primaverili è il 5 aprile, data considerata eccezionalmente precoce.

b) *Fattori umani*

La coltivazione della vite e la viticoltura svolgono un ruolo importante nella zona da oltre 2 200 anni. La predisposizione del terreno per la coltivazione è anche il risultato di sforzi umani consapevoli: da millenni i vignaioli locali coltivano esclusivamente la vite sui pendii collinari protetti dalle gelate, che si riscaldano rapidamente, anziché nelle zone paludose più basse esposte a gelate e malattie.

I vignaioli hanno volutamente predisposto fasce forestali che separano i singoli vigneti e ospitano una varietà di fauna. In termini viticoli, queste fasce forestali sono siti di svernamento naturali fondamentali per predatori fondamentali.

Negli ultimi anni i viticoltori hanno lavorato a una nuova immagine della zona incentrata sui vitigni a bacca bianca di importanza locale, in particolare l'Olasz Rizling, e sui vitigni a bacca rossa come il Kékfrankos, utilizzati per la produzione di vini rosati e rossi. Durante il rinnovo dei vigneti, le forme alte di allevamento, che rispecchiano un approccio basato sulla quantità, vengono progressivamente abbandonate per passare a forme medio-basse che combinano tradizioni locali e moderne conoscenze viticole. Anche le rese massime consentite sono state adattate alle esigenze della produzione di vini di qualità e sono ora notevolmente più rigorose rispetto ai limiti previsti per legge.

Dal 1987 la città di Balatonfüred, che ha plasmato la vita della regione, ha il titolo di «Città internazionale della vite e del vino». Negli ultimi anni i vini della regione hanno occupato un posto di primo piano in numerosi concorsi regionali, nazionali e internazionali. Uno dei più importanti riconoscimenti della reputazione e della qualità dei vini prodotti nella zona è rappresentato dal premio «Produttore di vino dell'anno» che un produttore di Balatonfüred si è aggiudicato sia nel 2000 che nel 2022.

8.2. *Descrizione dei vini*

I vini «Füred» presentano generalmente un'intensità media. Mostrano inoltre un'acidità secca, fresca e spiccata che caratterizza la struttura. Nei vini bianchi le note di agrumi sono integrate da note di frutti maturi. Nei vini rossi il corpo medio e i tannini vellutati si associano alla freschezza e alle note fruttate succose. I vini presentano spesso anche sfumature aromatiche minerali e speziate.

I vini rosati sfoggiano generalmente un colore più chiaro, con odori e sapori soprattutto di frutti rossi come lamponi e fragole. Sono caratterizzati da freschezza, acidità elevata e corpo leggero.

8.3. *Presentazione e dimostrazione del legame causale*

Per via delle precipitazioni durante la stagione vegetativa e della capacità di ritenzione idrica dello strato superficiale del suolo nella regione di Balatonfüred-Csopak, le viti beneficiano di un approvvigionamento idrico adeguato anche nelle calde giornate estive. Per questo motivo, lo sviluppo dei grappoli non si interrompe durante il difficile periodo estivo e lo stress idrico è assente. Ne risultano vini privi di note di marcio o di acidi duri e immaturi.

La struttura acida matura ed espressiva e le note minerali pronunciate sono dovute all'elevato contenuto minerale del suolo.

L'Olasz Rizling, popolare tra i produttori locali, favorisce l'accumulo di quantità consistenti di magnesio e calcio nei vini, mentre il Kékfrankos costituisce la materia prima per ottimi vini a lungo invecchiamento.

I raggi del sole, riflessi dalla superficie delle acque poco profonde del lago Balaton, fanno sì che i pendii nella fascia collinare della zona di produzione delimitata più vicina alla riva si riscaldino in modo uniforme in primavera e che le viti beneficino di condizioni costanti durante il germogliamento. Poiché l'ultimo giorno delle gelate è molto anticipato, nella regione la probabilità di gelate primaverili è scarsa. La crescita dei germogli è quindi uniforme e ogni anno si sviluppa una superficie fogliare sufficientemente ampia, che porta a una maturazione ottimale dell'uva. I vini prodotti nella seconda fascia collinare, più fresca, si sviluppano più lentamente, ma presentano comunque una struttura acida elegante e note fruttate.

Le fasce di foresta in prossimità dei vigneti svolgono un ruolo fondamentale nella coltivazione della vite, in quanto i predatori (tra cui insetti come gli acari predatori) che vi svernano tengono considerevolmente sotto controllo gli organismi nocivi. Pertanto la fase fondamentale dello sviluppo iniziale delle uve non si protrae, il che consente lo sviluppo di una parete vegetativa più alta e più sana. Di conseguenza, i vini avranno un valore intrinseco più elevato.

L'estate calda e il sistema di alta pressione mediterranea assicurano che, dopo le lunghe giornate di sole in autunno, nelle sere rinfrescate dalla brezza proveniente dai monti Bakony, le viti entrano velocemente nella fase oscura della fotosintesi, con un rapido aumento della concentrazione di zuccheri negli acini. Questo processo naturale contribuisce anche all'elevato valore intrinseco dei vini e agevola la maturazione fenolica delle uve a bacca rossa, che conferisce altresì ai vini rossi tannini setosi. Anche la brezza fredda proveniente dai monti Bakony svolge un ruolo fondamentale nel mantenimento dell'acidità.

Sui pendii collinari, individuati nel corso dei secoli per la coltivazione della vite, la circolazione costante dell'aria e le forme basse di allevamento assicurano che la rugiada presente sui grappoli si asciughi velocemente. Di conseguenza le malattie fungine sono rare e le uve raccolte sono sane. Ciò consente di preservare odori e sapori freschi nel vino anche a piena maturazione, generalmente senza un sapore botritizzato.

Questa combinazione di fattori naturali e umani si unisce all'esperienza secolare tramandata per generazioni dai viticoltori della zona. Oltre a rispettare le tradizioni, la nuova generazione ha preso atto del fatto che le uve prodotte nelle zone di produzione della DOP «Füred» possono essere utilizzate non solo per produrre vini freschi e lievemente aromatici per l'importante industria turistica locale, ma anche, con uno sforzo consapevole, vini bianchi e rossi di alta qualità e di lunga conservazione.

Differenza tra le denominazioni di origine protette «Balatonfüred-Csopak» e «Füred»: la zona delimitata del «Füred» è una zona geografica più piccola all'interno della DOP «Balatonfüred-Csopak» in cui il vino deve essere prodotto secondo requisiti molto più rigorosi rispetto a quelli della DOP «Balatonfüred-Csopak». I vini bianchi della DOP «Füred» possono essere ottenuti esclusivamente dalle varietà Olaszrizling e Furmint, i vini rossi dalla varietà Kékfrankos e i vini rosati dalle varietà Kékfrankos e Zweigelt. Per la DOP «Füred» è autorizzato un numero inferiore di metodi di coltivazione, vi sono norme più rigorose in materia di controllo della resa e il tenore di zucchero delle uve al momento della vendemmia è superiore a quello della DOP «Balatonfüred-Csopak». Per il «Füred» Olaszrizling hegybor e dűlősbor il vino deve essere invecchiato in vasche o botti e in bottiglia dopo il *délestage*. Per questo motivo la DOP «Füred» e le pratiche enologiche autorizzate sono soggette a requisiti analitici più rigorosi rispetto alla DOP «Balatonfüred-Csopak». Ne derivano caratteristiche organolettiche completamente diverse nel prodotto finale.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Norme relative alle indicazioni

Quadro giuridico

Tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

a) Per l'hegybor: il termine «Füred» figura separatamente e in modo ben visibile sull'etichetta e sulla controetichetta. Il nome del comune come unità territoriale più piccola può essere indicato in caratteri di dimensioni inferiori rispetto a «Füred/Füredi».

b) Per il dűlős bor: il nome del versante figura separatamente e in modo ben visibile sull'etichetta e sulla controetichetta. Il nome del comune come unità territoriale più grande può essere indicato in caratteri di dimensioni inferiori rispetto al nome del versante.

c) La dicitura «Balaton borrégió» (regione viticola del Balaton) può figurare in etichetta.

d) Il termine «rozé» può essere sostituito dal termine «rosé».

2. Nomi di unità geografiche più piccole e norme che ne disciplinano la delimitazione e l'indicazione

a) Hegybor:

   i) identità dell'origine: 100 %

   ii) unità geografiche più piccole che possono essere indicate: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   i) identità dell'origine: 100 %

   ii) unità geografiche più piccole che possono essere indicate:

      — 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

Produzione al di fuori della zona di produzione delimitata

Quadro giuridico

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La lavorazione delle uve, la fermentazione del mosto e l'invecchiamento del vino possono avvenire esclusivamente nei comuni situati nella zona di produzione delimitata e nei comuni situati nella stessa unità amministrativa seguenti: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany e Zánka.

Per l'Olaszrizling hegybor e il dűlősbor, il vino deve essere affinato in bottiglia. Tali vini devono pertanto essere imbottigliati nella zona geografica.

Menzione tradizionale protetta

Quadro giuridico

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La menzione tradizionale seguente può essere utilizzata come sinonimo della menzione «denominazione di origine protetta»: «védett eredetű bor» (vino di origine protetta)

Imbottigliamento dell'Olaszrizling hegybor e del dűlősbor nella zona geografica

Quadro giuridico

Tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

Per l'Olaszrizling hegybor e il dűlősbor, il vino deve essere affinato in bottiglia. Pertanto tali vini devono essere imbottigliati nella zona geografica per acquisire le loro caratteristiche tipiche finali.

Link al disciplinare del prodotto

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