Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4194

2025 7 24

Vyno sektoriaus pavadinimo apsaugos paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą

(C/2025/4194)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Füred“

PDO-HU-03043

Paraiškos pateikimo data: 2023 11 29

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

Füred

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *„Olaszrizling hegybor“*

Spalva: nuo šviesiai geltonos su žalsvais atspalviais iki šiaudų geltonumo.

Kvapas: nuo vidutinio iki didelio intensyvumo, su citrusinių vaisių, žaliųjų obuolių, kriaušių ir švelnių aromatinių pokvapių. Gali būti jaučiami ir švelnūs saldūs prieskonių ir brandinimo statinėse metu susidarę pokvapiai.

Skonis: vidutinio sodrumo, sausas, gaivus, gaiviai rūgštus. Gali būti juntami persikų, žaliųjų obuolių, kriaušių, taip pat žolelių poskoniai.

Kitos analitinės savybės atitinka ES teisės aktuose nustatytas ribas. Galima gaminti tik sauso ir pusiau sauso vyno kategorijoms priklausančius vynus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,2 g/l vyno rūgšties

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

2. *„Olaszrizling dűlős bor“*

Spalva: nuo blyškiai geltonos iki šiaudų geltonumo.

Kvapas: švelnūs mineralų pokvapiai, gali būti juntami ir kaulavaisių (pavyzdžiui, persikų, migdolų) pokvapiai. Aromatas pasižymi veislei būdingu minerališkumu. Be to, gali būti juntamas silpnas žaliųjų obuolių, kriaušių ir svarainių aromatas bei brandinimo statinėse metu susidaręs aromatas.

Skonis: gaivus, gaiviai rūgštus, šiek tiek minerališkas, prieskonių poskonis, taip pat koncentruotų prinokusių vaisių – persikų, obuolių, kriaušių ir sūrūs bei minerališki poskoniai. Skonis išlieka vidutiniškai ilgai.

Kitos analitinės savybės atitinka ES teisės aktuose nustatytas ribas. Galima gaminti tik sauso ir pusiau sauso vyno kategorijoms priklausančius vynus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,2 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

3. *„Rozé hegybor“*

Spalva: nuo blyškiai rausvos iki lašišos ir svogūno lukšto spalvos.

Kvapas: nuo vidutinio iki didelio intensyvumo, dažniausiai pasižymi raudonųjų uogų, aviečių ir braškių aromatu.

Skonis: švelniai sodrus, būdingas gaivumas ir didelis rūgštingumas. Gali dominuoti ir uodžiant juntamų raudonųjų uogų, braškių ir aviečių skonis.

Kitos analitinės savybės atitinka ES teisės aktuose nustatytas ribas. Galima gaminti tik sauso ir pusiau sauso vyno kategorijoms priklausančius vynus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,2 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

4. *„Kékfrankos hegybor“*

Spalva: nuo vidutiniškai tamsiai violetinės iki rubino.

Kvapas: vidutinio intensyvumo, daugiausia raudonųjų uogų, tokių kaip braškės, avietės ir gervuogės, aromatai, gali būti prieskonių pokvapių.

Skonis: būdingas vidutinis sodrumas ir vidutinio aksominio švelnumo taninai, gaiviaiti rūgš struktūra, harmoningas ir švelnus skonis, dominuojantis gaivumas ir vidutiniškai ilgai išliekantis skonis.

Kitos analitinės savybės atitinka ES teisės aktuose nustatytas ribas. Galima gaminti tik sauso ir pusiau sauso vyno kategorijoms priklausančius vynus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,8 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. *„Kékfrankos dűlős bor“*

Spalva: nuo vidutiniškai tamsiai violetinės iki rubino ir granato.

Kvapas: vidutinio intensyvumo, daugiausia raudonųjų uogų, tokių kaip vyšnios, trešnės ir braškės, gali būti juntami pikantiški saldžių prieskonių ir net minerališki pokvapiai.

Skonis: vidutiniškai sodrus, vidutiniškai lengvas, gaiviai rūgštus ir gyvybingas, pasižymi vidutiniu taninų kiekiu ir šilkine tekstūra. Gali būti juntami sultingų raudonųjų uogų, braškių, vyšnių ir mėlynių poskoniai, galimai su saldžių prieskonių poskoniu, susidariusiu medinėse statinėse. Gali būti šiek tiek juntamas minerališkumas.

Kitos analitinės savybės atitinka ES teisės aktuose nustatytas ribas. Galima gaminti tik sauso ir pusiau sauso vyno kategorijoms priklausančius vynus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,8 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. **Vyno gamybos metodai**

a. ***Pagrindiniai vynininkystės metodai***

1. *„Olaszrizling hegybor“*

Specifinis vynininkystės metodas

— ne daugiau kaip 15 % veislės „Furmint“ vynuogių;

— galima naudoti tik sveikas vynuoges;

— vynas brandinamas talpyklose ir (arba) statinėse ne trumpiau kaip keturis mėnesius;

— vynas brandinamas butelyje ne trumpiau kaip vieną mėnesį;

— misa gali būti skaidrinama leidžiant jai nusėsti arba flotuoti;

— misa gali būti fermentuojama savaime arba naudojant tik mieles, kurios nepakeičia vynų „Olasz rizling“ natūralių aromato ir skonio savybių.

Neleidžiami vynininkystės metodai (be galiojančių nuostatų):

— saldinimas.

2. *„Olaszrizling dűlős bor“*

Specifinis vynininkystės metodas

— ne daugiau kaip 15 % veislės „Furmint“ vynuogių;

— galima naudoti tik sveikas vynuoges;

— vynas brandinamas talpyklose ir (arba) statinėse ne trumpiau kaip keturis mėnesius;

— vynas brandinamas butelyje ne trumpiau kaip vieną mėnesį;

— misa gali būti skaidrinama leidžiant jai nusėsti arba flotuoti;

— misa gali būti fermentuojama savaime arba naudojant tik mieles, kurios nepakeičia vynų „Olasz rizling“ natūralių aromato ir skonio savybių.

Neleidžiami vynininkystės metodai (be galiojančių nuostatų):

— saldinimas;

— misos cukraus kiekio didinimas.

3. *„Rozé hegybor“*

Specifinis vynininkystės metodas

— ne daugiau kaip 30 % veislės „Zweigelt“ vynuogių;

Neleidžiami vynininkystės metodai (be galiojančių nuostatų): saldinimas.

4. *„Kékfrankos hegybor“, „Kékfrankos dűlős bor“*

Specifinis vynininkystės metodas

Neleidžiami vynininkystės metodai (be galiojančių nuostatų): saldinimas.

5. *Vynuogininkystės taisyklės*

Auginimo praktika

Taikoma visų rūšių vynams:

1. Auginimo metodai: Giujo metodas, vidutinio aukščio kordono metodas, žemo kordono metodas, genėjimas suteikiant skėčio formą, viršūnių genėjimas ir genėjimas suteikiant taurės formą.
2. Sodinimo tankumas:
   a. iki 2023 m. rugpjūčio 1 d. pasodintiems vynuogynams: ne mažiau kaip 3 300 vynmedžių/ha, kai vynmedžių nuostoliai neviršija 10 %.
   b. po 2023 m. rugpjūčio 1 d. pasodintiems vynuogynams: ne mažiau kaip 4 000 vynmedžių/ha, kai vynmedžių nuostoliai neviršija 10 %.. Atstumas tarp sodinių: 0,6 m arba daugiau.
3. Vynams „Dűlős borok“ gaminti naudojamų vynuogių vynmedžių vidutinis amžius vynuogyne turi būti bent 5 metai, skaičiuojant nuo pasodinimo metų.
4. Vynuogių kokybės reikalavimai

Mažiausias cukraus kiekis vynuogėse (MM laipsniais) įvairioms vyno rūšims:

— „Olaszrizling hegybor“: 18,2;

— „Olaszrizling dűlős bor“: 19;

— „Rozé hegybor“: 16,9;

— „Kékfrankos hegybor“: 19;

— „Kékfrankos dűlős bor“: 19.

Mažiausia vynuogių potencinė alkoholio koncentracija (tūrio %) įvairioms vyno rūšims:

— „Olaszrizling hegybor“: 11,49;

— „Olaszrizling dűlős bor“: 12,08;

— „Rozé hegybor“: 10,52;

— „Kékfrankos hegybor“: 12,08;

— „Kékfrankos dűlős bor“: 12,08.

b. ***Didžiausia išeiga ir derlius***

1. ***„Olaszrizling hegybor“ – jaunas vynas su nuosėdomis***
63 hektolitrai iš hektaro

2. ***„Olaszrizling hegybor“ – ne daugiau kaip 2 kg iš vynmedžio***
9 000 kg vynuogių iš hektaro

3. ***„Olaszrizling dűlős bor“ – jaunas vynas su nuosėdomis***
39 hektolitrai iš hektaro

4. ***Olaszrizling dűlős bor – ne daugiau kaip 1,5 kg iš vynmedžio***
6 000 kg vynuogių iš hektaro

5. ***Rozé hegybor – jaunas vynas su nuosėdomis***
63 hektolitrai iš hektaro

6. ***Rozé hegybor – ne daugiau kaip 2 kg iš vynmedžio***
9 000 kg vynuogių iš hektaro

7. ***Kékfrankos hegybor – jaunas vynas su nuosėdomis***
63 hektolitrai iš hektaro

8. ***Kékfrankos hegybor – ne daugiau kaip 2 kg iš vynmedžio***
9 000 kg vynuogių iš hektaro

9. ***Kékfrankos dűlős bor – jaunas vynas su nuosėdomis***
39 hektolitrai iš hektaro

10. ***Kékfrankos dűlős bor – ne daugiau kaip 1,5 kg iš vynmedžio***
6 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Plotai, vynuogynų registre priskirti I ir II klasei, priklausantys šioms savivaldybėms: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *1. Nustatytos vietovės apibūdinimas*

Pavadinimas „Füred“ ir kilmės vietos nuoroda siejami su dabartine Balatonfiuredo savivaldybe – pavadinimas pirmą kartą paminėtas 1211 m.

a) *Gamtiniai veiksniai*

Gamybos vietovė apima šių pirmajame kalvų masyve esančių savivaldybių vynuogynus: Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari, Balatonakali. Taip pat šių antrajame kalvų masyve, esančiame Balatono ežero rytinio baseino šiaurinėje pakrantėje, esančių savivaldybių vynuogynus: Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse, Mencshely.

Pagrindinės vynuogių auginimo vietovės – nuožulnios prieškalnės ir vidutiniškai stačios kalnų viršūnės.

Vynuogynų platformą, kurią dengia kvartero nuogulos, sudaro aukštumų uolienos iš viršutinio permo ir žemutinio triaso laikotarpių. Dirvožemių tipai šioje vietovėje įvairūs, bet dažniausiai vyrauja dolomito, klinties ir miško dirvožemiai su molio priemaišomis. Regione vyrauja miško raudonžemis, susidaręs dūlėjant geležies oksidų gausiam permo laikotarpio smiltainiui. Šiam vynuogių auginimo regionui būdingi dirvožemiai, kuriuose gausu kalcio, magnio ir kalio.

Klimatą lemia šaltas oras, atkeliaujantis iš šiaurėje esančių Bakonio kalnų slėnių, o pietuose – iš Balatono ežero. Šios vietovės vynuogynai išsidėstę dideliuose miškinguose plotuose. Dėl to vasaros dienomis, nuo Bakonio link ežero pučiančiam vakaro brizui, nuo Balatono ežero sklindantį drėgną karštį pakeičia tarp vynmedžių susidarantis vėsus miško oras.

Saulės šviesos valandų skaičius per metus vidutiniškai yra 1 950–2 000 valandų, o vidutinė metinė temperatūra – 11–12 °C. Vidutinis kritulių kiekis per metus yra 650 –700 mm, o vynuogių auginimo laikotarpiu jų vidutiniškai iškrenta 350 mm.

Labai svarbi vietovės klimato ypatybė yra tai, kad vidutiniškai paskutinė pavasario šalnos diena yra balandžio 5 d., t. y. nepaprastai anksti.

b) *Žmogiškieji veiksniai*

Vynmedžių auginimas ir vynuogininkystė jau daugiau kaip 2 200 metų yra labai svarbūs vietos gyventojams. Susiformavusi vynuogėms auginti tinkama žemė taip pat yra sąmoningų žmogaus pastangų rezultatas; čia gyvenantys vynuogininkai ištisus tūkstantmečius augino vien tik vynuoges ne pelkėtose žemumose, kuriose dažnos šalnos ir ligos, o nuo šalčio apsaugotuose, greitai įšylančiuose kalnų šlaituose.

Žmonės sąmoningai pavienius vynuogynus vienas nuo kito atskyrė miškų, kuriuose gyvena įvairi gyvūnija, juostomis. Kalbant apie vynuogininkystę, šios miško juostos yra labai svarbios natūralios pagrindinių plėšrūnų žiemojimo vietos.

Pastaraisiais metais vynuogių augintojai sukūrė naują vietovės įvaizdį, paremtą vietinės reikšmės baltosiomis vynuogių veislėmis, ypač „Olasz Rizling“, ir mėlynosiomis vynuogių veislėmis, tokiomis kaip „Kékfrankos“, iš kurių gaminamas rožinis ir raudonasis vynas. Atnaujinant vynuogynus palaipsniui atsisakoma aukšto vynuogių formavimo metodų, atspindinčių į kiekį orientuotą požiūrį, ir pereinama prie žemų ir vidutiniškai aukštų vynuogių formavimo metodų, kuriais derinamos vietos tradicijos ir šiuolaikinės vynuogių auginimo žinios. Didžiausias leistinas derlius taip pat buvo pritaikytas prie rūšinio vyno gamybos reikalavimų ir dabar yra gerokai griežtesnis už teisės aktuose nustatytas ribas.

Nuo 1987 m. regiono gyvenimą formuojančiam Balatonfiuredo miestui suteiktas „Tarptautinio vynmedžių ir vyno miesto“ titulas. Pastaraisiais metais regiono vynai užėmė aukštas vietas daugelyje regioninių, nacionalinių ir tarptautinių konkursų. Vienas svarbiausių čia gaminamų vynų reputacijos ir kokybės įvertinimų yra tai, kad 2000 ir 2022 m. gamintojas iš Balatonfiuredo laimėjo „Metų vyno gamintojo“ apdovanojimą.

8.2. *Vynų aprašymas*

Vynai „Füred“ paprastai yra vidutinio intensyvumo. Jie yra sausi, gaivūs, gaiviai rūgštūs, o tai lemia jų struktūrą. Baltieji vynai pasižymi citrusinių vaisių poskoniu, kurį papildo prinokusių vaisių poskoniai. Raudonieji vynai pasižymi vidutiniu sodrumu ir aksominiais taninais, kurie dera su gaivumu ir sultingu vaisiškumu. Vynams dažnai būdingi ir minerališki, prieskonių poskoniai.

Rožiniai vynai paprastai būna šviesesnės spalvos, daugiausia raudonų uogų, pavyzdžiui, aviečių ir braškių, aromato ir skonio. Jie pasižymi gaivumu, dideliu rūgštingumu ir švelniu sodrumu.

8.3. *Pateikimas ir priežastinio ryšio įrodymas*

Dėl augimo sezonu iškrentančių kritulių ir viršutinio dirvožemio sluoksnio gebėjimo sulaikyti vandenį Balatonfiuredo–Čopako regione vynuogynams vandens pakanka net ir šiltomis vasaros dienomis. Dėl šios priežasties kritiniu vasaros laikotarpiu vynuogių nokimas yra nepertraukiamas ir nėra veikiamas nepalankių veiksnių, todėl neatsiranda pelėsio kvapas ar nemalonių nebrandžių rūgčių.

Brandžią, išraiškingą rūgštinę struktūrą ir ryškius minerališkus poskonius ir pokvapius lemia didelis mineralinių medžiagų kiekis dirvožemyje.

Veislės „Olasz Rizling“ vynuogės, kurios yra populiarios tarp vietos gamintojų, vynams suteikia daug magnio ir kalcio, o veislės „Kékfrankos“ vynuogės gali būti žaliava puikiems ilgai brandinamiems vynams gaminti.

Dėl saulės spindulių, atsispindinčių nuo negilaus Balatono ežero paviršiaus, arčiau ežero esantys kalvų šlaitai, esantys nustatytoje gamybos vietovėje, pavasarį įšyla tolygiai ir vynmedžiams sudaromos palankios sąlygos pumpuravimuisi. Kadangi paskutinė šalnos diena būna anksti, pavasario šalnų tikimybė regione yra mažesnė; Dėl šios priežasties ūgliai auga tolygiai ir kasmet susiformuoja pakankamai didelis lapijos paviršius, taigi vynuogės sunoksta optimaliai. Vynai, pagaminti vėsesnėse toliau esančiose kalvose, brėsta lėčiau, tačiau vis tiek pasižymi subtiliai rūgščia struktūra ir vaisiškumu.

Vienas iš svarbių vaidmenų auginant vynuoges tenka vynuogynus skiriantiems miškų ruožams, nes juose žiemojantys plėšrūnai aktyviai atlieka kenkėjų (tokių vabzdžių kaip plėšriosios erkės) kontrolę. Todėl neužsitęsia labai svarbus pirminis vynuogių nokimo etapas ir išauga didesnė ir sveikesnė vynmedžio lapija. Todėl vynai turės didesnę vidinę vertę.

Šilta vasara ir Vidužemio jūros regiono aukšto slėgio sistema padeda užtikrinti, kad po ilgų, saulėtų rudens dienų, vėsiais vakarais, kuriuos lemia nuo Bakonio kalnų atpučiantis brizas, vynmedis greitai pereitų į tamsųjį fotosintezės etapą, todėl staiga padidėja cukraus kiekis vynuogėje. Šis natūralus procesas taip pat prisideda prie didelės vidinės vyno vertės ir palengvina fenolių susidarymą mėlynosiose vynuogėse, o dėl to raudonieji vynai pasižymi šilkiniais taninais. Iš Bakonio kalnų pučiantis vėsinantis vėjas taip pat atlieka svarbų vaidmenį išlaikant rūgštingumą.

Dėl nuolatinio oro judėjimo ir žemo vynmedžių formavimo per šimtmečius atrinktuose kalnų šlaituose, kuriuose auginamos vynuogės, ant vynuogių kekių susidaranti rasa greitai nudžiūva, todėl grybelinės ligos yra nedažnos ir galima sulaukti sveikų vynuogių derliaus. Dėl to net ir visiškai subrendusiame vyne išlieka gaivūs aromatai ir skoniai, ir vynas paprastai neturi pilkojo kekero skonio.

Šis gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių derinys veikia kartu su šimtmečius kaupta patirtimi, perduodama iš kartos į kartą šioje vietovėje gyvenančių vynuogių augintojų. Naujoji karta ne tik gerbia tradicijas, bet ir supranta, kad iš vynuogių, užaugintų SKVN „Füred“ auginimo vietovėse, galima gaminti ne tik gaivius, lengvus, aromatingus vynus, skirtus svarbiai vietos turizmo pramonei, bet ir sąmoningai stengtis gaminti aukštos kokybės, ilgai išliekančius baltuosius ir raudonuosius vynus.

Saugomų kilmės vietos nuorodų „Balatonfüred-Csopak“ ir „Füred“ skirtumas: Nustatyta SKVN „Füred“ vietovė yra mažesnė geografinė vietovė, priklausanti SKVN „Balatonfüred-Csopak“, – joje vynas turi būti gaminamas laikantis daug griežtesnių reikalavimų nei SKVN „Balatonfüred-Csopak“ vietovėje. SKVN „Füred“ žymimus baltuosius vynus galima gaminti tik iš veislių „Olaszrizling“ ir „Furmint“ vynuogių, raudonuosius vynus – iš „Kékfrankos“, o rožinius vynus – iš „Kékfrankos“ ir „Zweigelt“. Pagal SKVN „Füred“ leidžiama naudoti mažiau auginimo būdų, taikomos griežtesnės derliaus kontrolės taisyklės, o cukraus kiekis vynuogėse derliaus nuėmimo metu yra didesnis nei SKVN „Balatonfüred-Csopak“ atveju. Vynų „Füred“ rūšių „Olaszrizling hegybor“ ir „dűlősbor“ atveju vynas turi būti brandinamas cisternose arba statinėse, o po vynuogių odelių fermentacijos – butelyje. Dėl šios priežasties SKVN „Füred“ ir patvirtintiems vynininkystės metodams taikomi griežtesni analitiniai reikalavimai nei SKVN „Balatonfüred-Csopak“. Tai lemia visiškai skirtingas galutinio produkto juslines savybes.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinis pagrindas:

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

a) Rūšies „hegybor“ vynui: pavadinimas „Füred“ atskirai ir ryškiai pavaizduotas priekinėje ir galinėje etiketėje. Savivaldybės, kaip mažesnio teritorinio vieneto, pavadinimas gali būti nurodomas mažesniu šriftu nei „Füred“ / „Füredi“.

b) Rūšies „dűlős bor“ vynui: Šlaito pavadinimas atskirai ir ryškiai užrašytas priekinėje ir galinėje etiketėje. Savivaldybės, kaip mažesnio teritorinio vieneto, pavadinimas gali būti nurodomas mažesniu šriftu šlaito pavadinimas.

c) Etiketėje galima pateikti nuorodą „Balaton borrégió“ (liet. Balatono vyno regionas).

d) Žodis „rozé“ gali būti pakeičiamas žodžiu „rosé“.

2. Mažesnių geografinių vienetų nustatymo ir jų pavadinimų nurodymo taisyklės

a) „Hegybor“:

   i) kilmės tapatumas: 100 proc.

   ii) galima nurodyti šias smulkesnes geografines nuorodas: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) „Dűlős bor“:

   i) kilmės tapatumas: 100 proc.

   ii) galima nurodyti šias smulkesnes geografines nuorodas:

      — 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

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinis pagrindas:

Nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Vynuogių apdorojimas, misos fermentacija ir vyno brandinimas turi vykti tik savivaldybėse, kurios yra nustatytoje gamybos vietovėje, ir toliau nurodytose savivaldybėse, esančiose tame pačiame administraciniame vienete: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany, Zánka.

Vynai „Olaszrizling hegybor“ ir „Olaszrizling dűlősbor“ turi būti brandinami buteliuose. Todėl šie vynai turi būti išpilstyti į butelius geografinėje vietovėje.

Saugomas tradicinis terminas

Teisinis pagrindas:

Nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Kaip termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“ sinonimas gali būti vartojamas šis tradicinis terminas: „védett eredetű bor“ (saugomos kilmės vietos vynas).

Vynų „Olaszrizling hegybor“ ir „Olaszrizling dűlősbor“ išpilstymas į butelius geografinėje vietovėje

Teisinis pagrindas:

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

Vynai „Olaszrizling hegybor“ ir „Olaszrizling dűlősbor“ turi būti brandinami buteliuose. Todėl šie vynai turi būti išpilstyti į butelius geografinėje vietovėje, kad įgytų išskirtines galutinio produkto savybes.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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