C/2025/4194

24.7.2025.

Vīna nozares produkta nosaukuma aizsardzības pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu

(C/2025/4194)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Füred”

PDO-HU-03043

Pieteikuma iesniegšanas datums: 29.11.2023.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

Füred

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Olaszrizling hegybor*

Krāsa: no gaiši zaļgandzeltenas līdz salmdzeltenai.

Smarža: vidēji līdz ļoti intensīva, ar citrusaugļu, zaļo ābolu, bumbieru un ieturēti aromātiskām notīm. To var papildināt izsmalcinātas saldu garšvielu un izturēšanai mucā raksturīgas notis.

Garša: vidēji miesīga, ar sausu, svaigu, spirdzinošu skābumu. Var parādīties persiku, zaļo ābolu un bumbieru notis, ko papildina augu notis.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst ES tiesību aktos noteiktajiem ierobežojumiem. Drīkst gatavot tikai sausos un pussausos vīnus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 5,2 g/l (izteikts ar vīnskābi)

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Krāsa: no bāli dzeltenas līdz salmdzeltenai.

Smarža: izsmalcinātas minerālu notis, ko var papildināt kauleņu (piem., persiku, mandeļu) nianses. Smaržā dominē šķirnei tipiskā mineralitāte. Turklāt var būt jūtama ieturēta zaļo ābolu, bumbieru un cidoniju smarža, kā arī izturēšanai mucā raksturīga smarža.

Garša: svaigs, spirdzinošs skābums un vāja mineralitāte, garšvielu notis, var būt jūtamas arī koncentrētas gatavu augļu, piemēram, persiku, ābolu, bumbieru, un sāļas un minerālu notis. Vismaz vidēji ilgstoša pēcgarša.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst ES tiesību aktos noteiktajiem ierobežojumiem. Drīkst gatavot tikai sausos un pussausos vīnus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 5,2 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *Rozé hegybor*

Krāsa: no gaiši sārtas līdz laškrāsai vai sīpolmizas krāsai.

Smarža: vidēji līdz ļoti intensīva, var dominēt sarkano ogu – aveņu un zemeņu – notis.

Garša: viegli miesīga, ar raksturīgu svaigu, izteiktu skābumu. Var dominēt arī smaržā jūtamā sarkano ogu – zemeņu un aveņu – garša.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst ES tiesību aktos noteiktajiem ierobežojumiem. Drīkst gatavot tikai sausos un pussausos vīnus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 5,2 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Krāsa: no vidēji tumši purpursarkanas līdz rubīnsarkanai.

Smarža: vidēji intensīva, galvenokārt jūtamas sarkano ogu, piemēram, zemeņu, aveņu un kazeņu, nianses un iespējamas garšvielu nianses.

Garša: raksturīgs vidējs miesīgums un vidēji samtaini tanīni, svaiga skābju struktūra, harmonisks un noapaļots garšas profils, dominējošs svaigums un vidēji ilgstoša pēcgarša.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst ES tiesību aktos noteiktajiem ierobežojumiem. Drīkst gatavot tikai sausos un pussausos vīnus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4,8 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Krāsa: no vidēji tumši purpursarkanas līdz rubīnsarkanai un granātsarkanai.

Smarža: vidēji intensīva, galvenokārt sarkano ogu, piemēram, skābo ķiršu, ķiršu un zemeņu, smarža ar iespējamām saldu garšvielu un pat mineralitātes notīm.

Garša: vidēji pilnmiesīga, vidēji dzīvīga, jūtams skābens svaigums un mundrums, ko papildina vidējs piesātinājums ar tanīniem un zīdaina konsistence. Var būt jūtamas sulīgu sarkano ogu – zemeņu, ķiršu un melleņu – notis, iespējamas saldu garšvielu notis, ko vīns ieguvis no koka mucām. Garšu var papildināt viegla mineralitātes nianse.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst ES tiesību aktos noteiktajiem ierobežojumiem. Drīkst gatavot tikai sausos un pussausos vīnus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4,8 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

a) ***Galvenās vīndarības metodes***

1. *Olaszrizling hegybor*

Īpašā vīndarības metode

— Šķirnes "Furmint" vīnogu īpatsvars nedrīkst pārsniegt 15 %.

— Atļauts izmantot tikai veselīgas vīnogas.

— Izturēšana vismaz četrus mēnešus tvertnē un/vai mucā.

— Izturēšana vismaz vienu mēnesi pudelē.

— Misu drīkst dzidrināt ar nostādināšanas vai flotācijas paņēmienu.

— Misu drīkst raudzēt spontāni vai izmantojot tikai tādu raugu, kas nemaina šķirnes "Olasz rizling" vīnogu vīna dabiskās smaržas un garšas īpašības.

Neatļautas vīndarības metodes (spēkā esošajos tiesību aktos nav paredzētas):

— saldināšana.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Īpašā vīndarības metode

— Šķirnes "Furmint" vīnogu īpatsvars nedrīkst pārsniegt 15 %.

— Atļauts izmantot tikai veselīgas vīnogas.

— Izturēšana vismaz četrus mēnešus tvertnē un/vai mucā.

— Izturēšana vismaz vienu mēnesi pudelē.

— Misu drīkst dzidrināt ar nostādināšanas vai flotācijas paņēmienu.

— Misu drīkst raudzēt spontāni vai izmantojot tikai tādu raugu, kas nemaina šķirnes "Olasz rizling" vīnogu vīna dabiskās smaržas un garšas īpašības.

Neatļautas vīndarības metodes (spēkā esošajos tiesību aktos nav paredzētas):

— saldināšana;

— misas cukuru satura palielināšana.

3. *Rozé hegybor*

Īpašā vīndarības metode

— Šķirnes "Zweigelt" vīnogu īpatsvars nedrīkst pārsniegt 30 %.

Neatļautas vīndarības metodes (spēkā esošajos tiesību aktos nav paredzētas): saldināšana.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Īpašā vīndarības metode

Neatļautas vīndarības metodes (spēkā esošajos tiesību aktos nav paredzētas): saldināšana.

5. *Noteikumi par vīnogu audzēšanu*

Audzēšanas metode

Piemērojama visu veidu vīniem.

1. Audzēšanas metode: vīnkoku veido pēc Gijo metodes, vidēji augsta vai zema kordona formā, lietussarga formā, tradicionālā vainaga vai kausa formā.
2. Stādījumu biezība:
   a) vīndārzos, kas iestādīti pirms 2023. gada 1. augusta: vismaz 3 300 vīnogulāju uz hektāru, zaudēto vīnogulāju daudzums nedrīkst pārsniegt 10 %;
   b) vīndārzos, kas iestādīti pēc 2023. gada 1. augusta: vismaz 4 000 vīnogulāju uz hektāru, zaudēto vīnogulāju daudzums nedrīkst pārsniegt 10 %. Atstatums starp vīnogulājiem: 0,6 m vai vairāk.
3. *Dűlős bor* ražošanai paredzētajiem vīnogulājiem jābūt vidēji vismaz piecus gadus veciem, skaitot no stādīšanas gada.
4. Prasības attiecībā uz vīnogu kvalitāti

Dažādo veidu vīnam paredzēto vīnogu minimālais cukuru saturs (ungāru misas stipruma (*Magyar mustfok – MM*) grādos):

— *Olaszrizling hegybor*: 18,2;

— *Olaszrizling dűlős bor*: 19;

— *Rozé hegybor*: 16,9;

— *Kékfrankos hegybor*: 19;

— *Kékfrankos dűlős bor*: 19.

Dažādo veidu vīnam paredzēto vīnogu minimālā potenciālā spirta koncentrācija (tilp. %):

— *Olaszrizling hegybor*: 11,49;

— *Olaszrizling dűlős bor*: 12,08;

— *Rozé hegybor*: 10,52;

— *Kékfrankos hegybor*: 12,08;

— *Kékfrankos dűlős bor*: 12,08.

b) ***Maksimālais ražas iznākums***

1. *Olaszrizling hegybor* – jaunvīns uz nogulsnēm
63 hektolitri no hektāra

2. *Olaszrizling hegybor* – ne vairāk kā 2 kg no vīnogulāja
9 000 kg vīnogu no hektāra

3. *Olaszrizling dűlős bor* – jaunvīns uz nogulsnēm
39 hektolitri no hektāra

4. *Olaszrizling dűlős bor* – ne vairāk kā 1,5 kg no vīnogulāja
6 000 kg vīnogu no hektāra

5. *Rozé hegybor* – jaunvīns uz nogulsnēm
63 hektolitri no hektāra

6. *Rozé hegybor* – ne vairāk kā 2 kg no vīnogulāja
9 000 kg vīnogu no hektāra

7. *Kékfrankos hegybor* – jaunvīns uz nogulsnēm
63 hektolitri no hektāra

8. *Kékfrankos hegybor* – ne vairāk kā 2 kg no vīnogulāja
9 000 kg vīnogu no hektāra

9. *Kékfrankos dűlős bor* – jaunvīns uz nogulsnēm
39 hektolitri no hektāra

10. *Kékfrankos dűlős bor* – ne vairāk kā 1,5 kg no vīnogulāja
6 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabali, kas vīndārzu kadastrā klasificēti kā I un II klases vīndārzi un pieder pie šādu pašvaldību teritorijas: *Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

8.1. *1. Noteiktā apgabala apraksts*

Nosaukums "Füred" un cilmes vietas nosaukums ir saistīti ar pašreizējo *Balatonfüred* pašvaldības teritoriju, un šis nosaukums pirmoreiz minēts 1211. gadā.

a) *Dabas faktori*

Ražošanas apgabals aptver vīndārzus *Balatonfüred*, *Aszófő*, *Örvényes*, *Balatonudvari* un *Balatonakali* apkaimē, pirmajā pakalnu grēdā, un vīndārzus *Balatonszőlős*, *Pécsely*, *Vászoly*, *Dörgicse* un *Mencshely* apkaimē, otrajā pakalnu grēdā, Balatona ezera austrumu baseina ziemeļu krastā.

Vīnogulājus audzē galvenokārt slīpajās kalnu pakājēs un mēreni stāvās kalnu nogāzēs.

Pamatiezis vīndārzos sastāv no kalnienes iežiem, kas veidojušies laikposmā no vēlā perma perioda līdz agrīnam triasa periodam un ko klāj kvartāra perioda šķembas. Apgabalā sastopamas dažādu veidu augsnes, taču visizplatītākās ir dolomīta, kaļķakmens un meža augsnes ar māla iluviāciju. Reģionam raksturīgā augsne ir meža sarkanā augsne, kura veidojusies perma perioda smilšakmens, kas bagāts ar dzelzs oksīdu, sadēdēšanas rezultātā. Vīnkopības reģionam raksturīgās augsnes ir bagātas ar kalciju, magniju un kāliju.

Klimatu ietekmē aukstais gaiss, kas ieplūst no ziemeļos esošajām Bakoņas kalnu ielejām, un Balatona ezera tuvums dienvidos. Apgabala vīndārzus ieskauj lielas meža platības. Tieši tādēļ vasaras dienās vakara vēju ietekmē, kas no Bakoņas pūš ezera virzienā, mitro un karsto gaisu, kas nāk no Balatona ezera, starp vīnogulājiem nomaina vēss meža gaiss.

Gada vidējais saulesgaismas stundu skaits apgabalā ir no 1 950 līdz 2 000, un gada vidējā temperatūra ir 11–12 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 650–700 mm, un vidēji 350 mm no tiem izkrīt augšanas sezonā.

Būtisks ar apgabala klimatu saistīts aspekts ir tāds, ka pēdējās pavasara salnas aptuvenais datums ir 5. aprīlis, kas tiek uzskatīts par ārkārtīgi agru datumu.

b) *Cilvēkfaktori*

Vīnogulāju audzēšanai un vīnkopībai ir bijusi liela nozīme apgabala iedzīvotāju dzīvē vairāk nekā 2 200 gadu. Arī vīnogu audzēšanai piemērotas zemes ierīkošana ir cilvēku pārdomātu centienu rezultāts; gadu tūkstošiem ilgi šeit dzīvojošie vīnkopji vīnogu audzēšanai ir izvēlējušies no sala pasargātas un strauji sasilstošas kalnu nogāzes, nevis purvainas zemienes, kurās mēdz būt salnas un izplatās slimības.

Pārdomātas cilvēka darbības rezultātā ir izveidotas meža joslas, kuras atdala atsevišķus vīndārzus vienu no otra un kurās mīt dažādu sugu dzīvnieki. Vīnkopības ziņā šīs meža joslas ir ļoti svarīgas dabiskas pārziemošanas vietas nozīmīgiem plēsējiem.

Pēdējos gados vīnkopji ir radījuši jaunu apgabala tēlu, kura pamatā ir vietējas nozīmes baltogu šķirnes, it īpaši "Olasz Rizling", kā arī zilogu šķirnes, piemēram, "Kékfrankos", ko izmanto sārtvīnu un sarkanvīnu ražošanā. Vīndārzu atjaunošanas laikā augststumbra formas veidošanas metodes, kurās uzsvars likts uz lielu ražu, tiek pakāpeniski aizstātas ar zemstumbra un vidēji augsta stumbra veidošanas metodēm, kurās vietējās tradīcijas apvienojas ar mūsdienu zināšanām vīnkopībā. Maksimāli pieļaujamais ražas iznākums ir pielāgots arī kvalitatīva vīna ražošanas prasībām, un tagad tas ir ierobežots daudz stingrāk nekā tiesību aktos.

1987. gadā *Balatonfüred* pilsēta, kas būtiski ietekmējusi reģiona dzīvi, ieguva titulu "Starptautiskā vīnkopības un vīna pilsēta". Pēdējos gados reģiona vīni ir izcēlušies daudzos reģionālos, valsts un starptautiskos konkursos. Viens no svarīgākajiem pierādījumiem šeit ražoto vīnu reputācijai un kvalitātei ir tāds, ka gan 2000., gan 2022. gadā *Balatonfüred* ražotājs ieguva apbalvojumu "Gada vīna ražotājs".

8.2. *Vīnu apraksts*

Vīni "Füred" parasti ir vidēji intensīvi. Tiem piemīt sauss, svaigs un spirdzinošs skābums, kas veido to struktūru. Baltvīnos citrusaugļu notis papildina gatavu augļu notis. Sarkanvīnos vidējs miesīgums un samtaini tanīni apvienojas ar svaigumu un sulīgu augļainumu. Vīniem bieži piemīt arī minerālu un garšvielu notis.

Sārtvīni parasti ir gaišākā krāsā, tiem ir galvenokārt sarkano ogu, piemēram, aveņu un zemeņu, smarža un garša. Tiem raksturīgs svaigums, izteikts skābums un viegls miesīgums.

8.3. *Cēloniskās saiknes apraksts*

Ņemot vērā nokrišņus augšanas sezonā un augsnes virskārtas mitrumsaistītspēju *Balatonfüred-Csopak* reģionā, vīnogulāji tiek pietiekami apgādāti ar ūdeni pat siltās vasaras dienās. Šā iemesla dēļ vīnogu attīstība izšķirīgi svarīgajā vasaras periodā notiek bez pārtraukuma un bez stresa faktoru ietekmes, tādēļ neveidojas pelējuma aromāti un asas, nenobriedušas skābes.

Nobriedušo, izteiksmīgo skābju struktūru un izteiktās minerālu notis rada augsnes augstais minerālvielu saturs.

No vietējo ražotāju vidū iecienītās šķirnes "Olasz Rizling" vīnogām gatavotajos vīnos uzkrājas liels daudzums magnija un kalcija, savukārt "Kékfrankos" vīnogas var izmantot par izejvielu lieliskiem ilgi nogatavināmiem vīniem.

Seklā Balatona virsmas atstarotie saules stari pavasarī vienmērīgi sasilda vistuvāk ezeram esošās noteiktā ražošanas apgabala kalnu nogāzes un nodrošina vīnogulājiem nemainīgus apstākļus pumpuru veidošanās laikā. Tā kā pēdējā sala diena reģionā ir agrā pavasarī, ir mazāka iespēja piedzīvot pavasara salnas; līdz ar to dzinumi aug vienmērīgi un katru gadu veidojas pietiekami liela lapotnes virsma, kas nodrošina vīnogu optimālu nogatavošanos. Vēsākos apvidos otrajā pakalnu grēdā ražotie vīni attīstās lēnāk, tomēr arī tiem piemīt eleganta skābju struktūra un augļainums.

Vīnogu audzēšanā būtiska nozīme ir blakus vīndārziem esošajām meža joslām, jo tajās ziemojošie plēsēji (tādi kukaiņi kā plēsējērces) ievērojami ierobežo kaitīgos organismus. Tādējādi izšķirīgi svarīgais vīnogu sākotnējās attīstības posms netiek aizkavēts, ļaujot izveidoties augstākai un veselīgākai lapu sienai. Rezultātā vīniem būs augstāka dabiskā vērtība.

Siltā vasara un Vidusjūras anticiklons nodrošina, ka pēc garajām, saulainajām rudens dienām vēsos vakaros, kurus ietekmē vēji no Bakoņas kalniem, vīnogulāji strauji nonāk fotosintēzes tumsas fāzē, kas nodrošina cukuru koncentrācijas strauju palielināšanos vīnogās. Šis dabiskais process arī palielina vīnu augsto dabisko vērtību un veicina zilo vīnogu nogatavošanos fenolu satura ziņā, kas sarkanvīniem arī piešķir to zīdainos tanīnus. Bakoņas kalnu atvēsinošajam vējam ir arī svarīga loma skābuma uzturēšanā.

Kalnu nogāzēs, kas gadsimtu gaitā izraudzītas vīnogu audzēšanai, notiek pastāvīga gaisa kustība, un zemstumbra formā veidotie vīnogulāji nodrošina, ka no vīnogu ķekariem ātri nožūst rasa, tāpēc sēņu izraisītas slimības izplatās reti un ir iespējams novākt veselīgas vīnogas. Tas ļauj saglabāt svaigu smaržu un garšu pat pilnīgi gatavu vīnogu vīnā, kurā parasti nejūt cēlpuvi.

Izklāstīto dabas faktoru un cilvēkfaktoru kombināciju papildina gadsimtiem ilgā pieredze, ko šā apgabala vīnkopji nodevuši no paaudzes paaudzē. Papildus tradīciju ievērošanai jaunā paaudze ir atzinusi, ka vīnogas, kas iegūtas ar ACVN "Füred" apzīmētā produkta ražošanas apgabalos, var izmantot ne tikai, lai ražotu svaigus, vieglus aromātiskos vīnus svarīgajai vietējā tūrisma nozarei, bet – ar pārdomātu darbu – arī augstas kvalitātes, ilgi uzglabājamus baltvīnus un sarkanvīnus.

Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Balatonfüred-Csopak" un "Füred" nošķiršana. Ar nosaukumu "Füred" apzīmētā produkta ražošanai noteiktais apgabals ir mazāks ģeogrāfiskais apgabals, kas atrodas ar ACVN "Balatonfüred-Csopak" aptvertajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un vīns tajā jāražo, ievērojot daudz stingrākas prasības nekā ar ACVN "Balatonfüred-Csopak" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā. Ar ACVN "Füred" apzīmētos baltvīnus drīkst ražot tikai no šķirnēm "Olaszrizling" un "Furmint", sarkanvīnus – no "Kékfrankos", bet sārtvīnus – no "Kékfrankos" un "Zweigelt". Ar ACVN "Füred" apzīmēto produktu ražošanā ir atļauts izmantot mazāk audzēšanas metožu, ir paredzēti stingrāki ražas kontroles noteikumi un cukuru saturs vīnogās ražas novākšanas laikā ir augstāks nekā ar ACVN "Balatonfüred-Csopak" apzīmētā produkta gadījumā. "Füred" *Olaszrizling hegybor* un *dűlősbor* vīns jāiztur tvertnēs vai mucās un pēc *délestage* – pudelēs. Tāpēc uz vīnu, kas apzīmēts ar ACVN "Füred", un atļautajām vīndarības metodēm attiecas stingrākas analītiskās prasības nekā uz vīnu "Balatonfüred-Csopak". Iegūtajam galaproduktam ir pilnīgi atšķirīgas organoleptiskās īpašības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

a) Attiecībā uz *hegybor*: priekšējā un aizmugurējā etiķetē ir atsevišķi un pamanāmi norādīts vārds "Füred". Pašvaldības kā mazākas teritoriālās vienības nosaukumu drīkst norādīt ar burtiem, kuru izmērs ir mazāks nekā vārdam "Füred"/"Füredi" izmantotajiem burtiem.

b) Attiecībā uz *dűlős bor*: priekšējā un aizmugurējā etiķetē ir atsevišķi un pamanāmi norādīts nogāzes nosaukums. Pašvaldības kā lielākas teritoriālas vienības nosaukumu drīkst norādīt ar burtiem, kuru izmērs ir mazāks nekā nogāzes nosaukumam izmantotajiem burtiem.

c) Etiķetē var norādīt apzīmējumu "Balaton borrégió" [Balatona vīna reģions].

d) Vārdu "rozé" drīkst aizstāt ar vārdu "rosé".

2. Noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību noteikšanu un norādīšanu

a) *Hegybor*:

   i) izcelsme: 100 %;

   ii) ģeogrāfiskās vienības, ko var norādīt: *Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely*.

b) *Dűlős bor*:

   i) izcelsme: 100 %;

   ii) ģeogrāfiskās vienības, ko var norādīt:

      — *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*.

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Vīnogu pārstrādes, misas raudzēšanas un vīna izturēšanas process drīkst notikt tikai to pašvaldību teritorijā, kas atrodas noteiktajā ražošanas apgabalā, un šādu pašvaldību teritorijā, kuras atrodas tajā pašā administratīvajā vienībā: *Alsóörs*, *Balatonalmádi*, *Balatonfőkajár*, *Balatonkenese*, *Balatonvilágos*, *Csopak*, *Felsőörs*, *Lovas*, *Monoszló*, *Óbudavár*, *Paloznak*, *Szentantalfa*, *Szentbékkálla*, *Szentjakabfa*, *Tagyon*, *Tihany* un *Zánka*.

Olaszrizling hegybor un *dűlősbor* vīniem jābūt izturētiem pudelēs. Tāpēc šiem vīniem jābūt pildītiem pudelēs ģeogrāfiskajā apgabalā.

Aizsargāts tradicionālais apzīmējums

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Par apzīmējuma "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" sinonīmu var izmantot tradicionālo apzīmējumu "védett eredetű bor" [aizsargātas izcelsmes vīns].

***Olaszrizling hegybor* un *dűlősbor* pildīšana pudelēs ģeogrāfiskajā apgabalā**

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Olaszrizling hegybor un *dűlősbor* vīniem jābūt izturētiem pudelēs. Tāpēc šiem vīniem jābūt pildītiem pudelēs ģeogrāfiskajā apgabalā, lai tie iegūtu savas savdabīgās galīgās īpašības.

Saite uz produkta specifikāciju

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