C/2025/4194

24.7.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-protezzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid

(C/2025/4194)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Füred"

PDO-HU-03043

Data tal-applikazzjoni: 29.11.2023

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Füred

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Olaszrizling hegybor*

Dehra viżiva: Il-kulur ivarja bejn isfar ċar li jagħti fl-aħdar u isfar lewn it-tiben.

Riħa: Tvarja b'qawwa medja sa għolja, b'noti taċ-ċitru, tat-tuffieħ aħdar, tal-lanġas u diskretament aromatiċi. Din tista' tkun issupplimentata bi ħwawar ħelwin sottili u tqaddim fil-btieti.

Togħma: Ikkaratterizzata minn korporatura medja b'aċidità xotta, friska, u tajba. Jistgħu joħorġu noti ta' ħawħ, tuffieħ aħdar u lanġas, akkumpanjati minn noti erbali.

Il-karatteristiċi analitiċi li jifdal jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Kategoriji xotti u semixotti biss jistgħu jiġu ppreparati.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,2 g/l espressi bħala aċidu tartariku

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Dehra viżiva: Il-kulur ivarja minn isfar ċar għal isfar lewn it-tiben.

Riħa: Noti sottili minerali li jistgħu jkunu ssupplimentati bi frott tal-għadma (pereżempju ħawħ, lewż). L-aroma hija ddominata l-iktar mill-karattru minerali tipiku tal-varjetà. Barra minn hekk, jista' jkun hemm aromi diskreti ta' tuffieħ aħdar, lanġas, sfarġel u aromi ta' karatteristiki ta' tqaddim fil-btieti.

Togħma: Aċidità friska u notevoli u ftit minerali, noti pikkanti, kif ukoll ikkonċentrati, ta' frott misjur bħal ħawħ, tuffieħ, lanġas u n-noti melħin u minerali huma preżenti wkoll fl-aroma. Mill-anqas finitura medja.

Il-karatteristiċi analitiċi li jifdal jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Kategoriji xotti u semixotti biss jistgħu jiġu ppreparati.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 5,2 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Rozé hegybor*

Dehra viżiva: Il-kulur ivarja minn roża ċar għal lewn is-salamun għal lewn il-qoxra tal-basla.

Riħa: Intensità medja sa għolja, l-aroma tista' primarjament tinkludi frott artab aħmar, lampun u frawli.

Togħma: Korporatura ħafifa u karatterizzata minn aċidità friska u għolja. It-togħmiiet tal-frott artab aħmar, il-frawli u l-lampun, preżenti wkoll fl-aroma, jistgħu jiddominaw.

Il-karatteristiċi analitiċi li jifdal jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Kategoriji xotti u semixotti biss jistgħu jiġu ppreparati.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 5,2 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Dehra viżiva: Ivarja vjola moderatament skur għal aħmar lewn ir-rubini.

Riħa: Moderatament intensa, l-aromi huma kkaratterizzati l-aktar minn frott artab aħmar bħal frawli, lampun u tut tal-għollieq, u jista' jkun hemm ħjiel ta' ħwawar.

Togħma: Ikkaratterizzata minn korporatura medja u tannini medji bellusin, bi struttura ta' aċidu friska, bi profil tat-togħma armonjuż u bbilanċjat, freskezza dominanti u finitura medja.

Il-karatteristiċi analitiċi li jifdal jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Kategoriji xotti u semixotti biss jistgħu jiġu ppreparati.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 4,8 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Dehra viżiva: Il-kulur ivarja minn vjola moderatament skur għal aħmar lewn ir-rubini għal granata.

Riħa: Intensità moderata, prinċipalment frott artab aħmar bħal ċirasa qarsa, ċirasa u frawli, b'noti possibbli ta' aroma pikkanti ta' ħwawar ħelwin u anke mineralità.

Togħma: Korporatura moderatament sħiħa, moderatament vivaċi, freskezza u vitalità aċidużi, ikkumplimentati minn tannini medji u sawra tal-ħarir. Jistgħu jintieghmu noti ta' frott artab aħmar, frawli, ċirasa u tuta żerqa mmerqin, possibbilment bi ħwawar ħelwin minn btieti tal-injam. Dan jista' jiġi ssupplimentat b'laqta ta' mineralità.

Il-karatteristiċi analitiċi li jifdal jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Kategoriji xotti u semixotti biss jistgħu jiġu ppreparati.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 4,8 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. ***Prattiki enoloġiċi essenzjali***

1. *Olaszrizling hegybor*

Prattika enoloġika speċifika

— il-proporzjon ta' Furmint ma jistax jaqbeż il-15 %;

— jista' jintuża biss għeneb san;

— tqaddim għal mill-inqas 4 xhur f'tank u/jew bittija;

— tqaddim għal mill-inqas xahar fil-flixkun;

— il-most jista' jiġi ċċarat permezz ta' sedimentazzjoni jew flotazzjoni;

— il-most jista' jiġi ffermentat spontanjament jew bl-użu tal-ħmira biss li ma tbiddilx l-aroma naturali u l-karatterstiċi tat-togħma tal-inbejjed Olasz rizling.

Prattiki enoloġiċi mhux awtorizzati (lil hinn mil-leġiżlazzjoni eżistenti):

— taħlil

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Prattika enoloġika speċifika

— il-proporzjon ta' Furmint ma jistax jaqbeż il-15 %;

— jista' jintuża biss għeneb san;

— tqaddim għal mill-inqas 4 xhur f'tank u/jew bittija;

— tqaddim għal mill-inqas xahar fil-flixkun;

— il-most jista' jiġi ċċarat permezz ta' sedimentazzjoni jew flotazzjoni;

— il-most jista' jiġi ffermentat spontanjament jew bl-użu tal-ħmira biss li ma tbiddilx l-aroma naturali u l-karatterstiċi tat-togħma tal-inbejjed Olasz rizling.

Prattiki enoloġiċi mhux awtorizzati (lil hinn mil-leġiżlazzjoni eżistenti):

— taħlil;

— iż-żieda tal-kontenut taz-zokkor fil-most.

3. *Rozé hegybor*

Prattika enoloġika speċifika

— il-proporzjon taz-Zweigelt ma jistax jaqbeż it-30 %

Prattiki enoloġiċi mhux awtorizzati (lil hinn mil-leġiżlazzjoni eżistenti): taħlil

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Prattika enoloġika speċifika

Prattiki enoloġiċi mhux awtorizzati (lil hinn mil-leġiżlazzjoni eżistenti): taħlil

5. *Regoli dwar il-produzzjoni tal-għeneb*

Prattika ta' kultivazzjoni

Applikabbli għal kull tip ta' nbid:

1. Metodu ta' kultivazzjoni: Tħarriġ tat-tip guyot, b'cordon minn medju sa għoli, b'cordon baxx, bl-umbrella, bil-kuruna u bil-gobelet
2. Densità tat-tħawwil:
   a. għal vinji mħawla qabel l-1 ta' Awwissu 2023: minimu ta' 3 300 dielja għal kull ettaru, bit-telf ta' dwieli ma jaqbiżx l-10 %
   b. għal vinji mħawla wara l-1 ta' Awwissu 2023: minimu ta' 4 000 dielja għal kull ettaru, bit-telf ta' dwieli ma' jaqbiżx l-10 %. Distanza bejn id-dwieli: 0,6 m jew aktar
3. Għal Dűlős bor, l-età medja tad-dwieli fil-vinja trid tkun ta' mill-inqas 5 snin, ikkalkulata mis-sena tat-tħawwil.
4. Rekwiżiti dwar il-kwalità tal-għeneb

Kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb (gradi MM) għad-diversi tipi ta' nbid:

— Olaszrizling hegybor: 18,2;

— Olaszrizling dűlős bor: 19;

— Rozé hegybor: 16,9;

— Kékfrankos hegybor: 19;

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Qawwa alkoħolika potenzjali minima tal-għeneb (% tal-volum) għad-diversi tipi ta' nbid:

— Olaszrizling hegybor: 11,49;

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08;

— Rozé hegybor: 10,52;

— Kékfrankos hegybor: 12,08;

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Rendimenti massimi***

1. ***Olaszrizling hegybor – inbid ġdid fuq in-naqal***
63 ettolitru għal kull ettaru

2. ***Olaszrizling hegybor – massimu ta' 2 kg għal kull dielja***
9 000 kg għeneb għal kull ettaru

3. ***Olaszrizling dűlős bor – inbid ġdid fuq in-naqal***
39 ettolitru għal kull ettaru

4. ***Olaszrizling dűlős bor – massimu ta' 1,5 kg għal kull dielja***
6 000 kg għeneb għal kull ettaru

5. ***Rozé hegybor – inbid ġdid fuq in-naqal***
63 ettolitru għal kull ettaru

6. ***Rozé hegybor – massimu ta' 2 kg għal kull dielja***
9 000 kg għeneb għal kull ettaru

7. ***Kékfrankos hegybor – inbid ġdid fuq in-naqal***
63 ettolitru għal kull ettaru

8. ***Kékfrankos hegybor – massimu ta' 2 kg għal kull dielja***
9 000 kg għeneb għal kull ettaru

9. ***Kékfrankos dűlős bor – inbid ġdid fuq in-naqal***
39 ettolitru għal kull ettaru

10. ***Kékfrankos dűlős bor – massimu ta' 1,5 kg għal kull dielja***
6 000 kg għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona definita**

Żoni kklassifikati fil-klassi I u II tal-katast tal-vinji li jappartjenu għall-muniċipalitajiet li ġejjin: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *1. Deskrizzjoni taż-żona demarkata*

L-isem "Füred" u d-denominazzjoni tal-oriġini huma marbuta mal-muniċipalità tal-lum ta' Balatonfüred, u l-ewwel darba li ssemma l-isem kien fl-1211.

a) *Fatturi naturali:*

Iż-żona tal-produzzjoni tinkludi l-vinji madwar Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari u Balatonakali fl-ewwel medda ta' għoljiet u Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse u Mencshely fit-tieni medda ta' għoljiet fuq ix-xatt tat-Tramuntana tal-baċir tal-Lvant tal-Lag Balaton.

Iż-żoni vitikulturali ewlenin huma s-superfiċji inklinati tal-għoljiet taħt il-muntanji u l-qċaċet moderatament inklinati tal-għoljiet.

Il-blata tal-bażi tal-vinji hija magħmula minn blat tat-tip muntanjuż tal-perjodu Permjan Superjuri sat-Triassiku Inferjuri, b'għata ta' laqx tal-ġebel Kwaternarju. It-tipi ta' ħamrija fiż-żona jvarjaw, iżda l-aktar komuni huma d-dolomit, il-ġebla tal-ġir u l-ħamrija tal-foresta b'illuvjazzjoni tat-tafal. Il-ħamrija karatteristika tar-reġjun hija ħamrija ħamra tal-foresta, maħluqa permezz tal-esponiment għall-kundizzjonijiet tat-temp tal-ġebla tar-ramel Permjana rikka fl-ossidu tal-ħadid. Ir-reġjun tal-vitikultura huwa karatterizzat minn ħamrija rikka fil-kalċju, manjeżju u potassju.

Il-klima hija determinata minn arja kiesħa li tinżel mill-widien tal-Għoljiet Bakony lejn it-Tramuntana u mil-Lag Balaton lejn in-Nofsinhar. Il-vinji taż-żona huma mdaħħla f'żoni kbar ta' foresti. Huwa għalhekk li, fil-jiem tas-sajf, taħt l-influwenza taż-żiffa ta' filgħaxija li tonfoħ mid-direzzjoni ta' Bakony lejn il-lag, is-sħana umda li titla' mil-Lag Balaton tagħti lok għall-arja friska mill-foresta bejn id-dwieli.

Iż-żona tesperjenza medja annwali ta' 1 950 sa 2 000 siegħa dawl tax-xemx u temperatura medja annwali ta' 11-12 °C. Il-preċipitazzjoni annwali medja hija bejn 650 u 700 mm, li minnha 350 mm bħala medja tinżel matul l-istaġun tat-tkabbir.

Aspett kruċjali tal-klima taż-żona hija li d-data medja tal-aħħar ġlata tar-rebbiegħa hija l-5 ta' April, li hija kkunsidrata eċċezzjonalment bikrija.

b) *Fatturi umani*

Il-kultivazzjoni tad-dwieli u l-vitikultura kellhom rwol importanti fil-ħajja taż-żona għal aktar minn 2 200 sena. L-iżvilupp tal-art għall-kultivazzjoni tal-għeneb huwa wkoll ir-riżultat ta' sforz uman intenzjonat; għal eluf ta' snin il-vitikulturisti li jgħixu hawnhekk ma kkultivaw xejn ħlief għeneb fuq il-ġnub tal-għoljiet protetti mill-ġlata li jisħnu malajr, minflok f'żoni baxxi mistagħdra li huma suxxettibbli għall-ġlata u għall-mard.

Il-ħsieb intenzjonat tal-bniedem wassal għal strixxi ta' foresti li jifirdu l-vinji individwali minn xulxin li huma dar għal medda diversa ta' fawna. F'termini vitikulturali, dawn l-istrixxi ta' foresti huma siti naturali kritiċi fejn il-predaturi ewlenin iqattgħu x-xitwa.

Fi snin reċenti, il-vitikulturi żviluppaw immaġni ġdida għaż-żona bbażata fuq il-varjetajiet bojod ta' importanza lokali, b'mod partikolari l-Olasz Rizling, flimkien ma' varjetajiet ta' għeneb blu bħall-Kékfrankos li jintużaw biex isiru l-inbejjed rożè u ħomor. Matul it-tiġdid tal-vinji, il-metodi ta' tħarriġ għoljin li jirriflettu approċċ iffukat fuq il-kwantità qed jiġu abbandunati gradwalment għal metodi ta' tħarriġ baxxi u medji-għoljin li jikkombinaw it-tradizzjonijiet lokali u l-għarfien modern tal-vitikultura. Ir-rendimenti massimi permessi ġew adattati wkoll biex jaqblu mar-rekwiżiti tal-produzzjoni tal-inbid ta' kwalità u issa huma konsiderevolment aktar stretti mil-limiti legali.

Mill-1987 il-belt ta' Balatonfüred, li sawret il-ħajja tar-reġjun, kellha t-titlu ta' "Belt Internazzjonali tad-Dielja u l-Inbid". Fi snin reċenti, l-inbejjed tar-reġjun dehru b'mod prominenti f'għadd kbir ta' kompetizzjonijiet reġjonali, nazzjonali u internazzjonali. Wieħed mir-rikonoxximenti l-aktar importanti tar-reputazzjoni u l-kwalità tal-inbejjed prodotti hawn huwa li, kemm fl-2000 kif ukoll fl-2022, produttur minn Balatonfüred rebaħ il-premju "Produttur tal-Inbid tas-Sena".

8.2. *Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed*

L-inbejjed Füred ġeneralment huma ta' intensità medja. Għandhom aċidità xotta, friska u tajba li tiggwida l-istruttura. Fl-inbejjed bojod, in-noti taċ-ċitru huma ssupplimentati minn frott misjur. Fl-inbejjed ħomor, il-korporatura medja u t-tannini bellusin huma kkombinati ma' freskezza u togħma ta' frott immerraq. L-inbejjed spiss ikollhom sfumaturi minerali u pikkanti wkoll.

L-inbejjed rożè ġeneralment ikollhom kulur aktar ċar b'aromi u togħmiet prinċipalment ta' frott artab aħmar bħal lampun u frawli. Huma kkaratterizzati minn freskezza, aċidità għolja u korporatura ħafifa.

8.3. *Preżentazzjoni u turija tar-rabta kawżali*

Minħabba l-preċipitazzjoni matul l-istaġun tat-tkabbir u l-kapaċità taż-żamma tal-ilma tal-ħamrija tal-wiċċ fir-reġjun ta' Balatonfüred-Csopak, il-provvista tal-ilma għad-dwieli hija adegwata anke fil-jiem sħan tas-sajf. Għal din ir-raġuni, l-iżvilupp tal-għeneb matul il-perjodu kritiku tas-sajf ma jiġix interrott u ma jiġix espost għal fatturi ta' stress, u dan iwassal biex ma jkunx hemm aromi ta' moffa jew aċidi ħorox u immaturi.

L-istruttura tal-aċidu matur u espressiv u n-noti minerali qawwija huma dovuti għall-kontenut għoli ta' minerali tal-ħamrija.

L-Olasz Rizling, li huwa popolari fost il-produtturi lokali, jakkumula kwantitajiet kbar ta' manjeżju u kalċju fl-inbejjed, filwaqt li l-Kékfrankos jista' jservi bħala materja prima għal inbejjed mill-aqwa li jsiru fit-tul.

Ir-raġġi tax-xemx riflessi mill-wiċċ tal-Lag Balaton baxx iwasslu biex il-ġnub tal-għoljiet fil-medda ta' għoljiet eqreb lejn il-lag fiż-żona ta' produzzjoni definita jisħnu b'mod uniformi fir-rebbiegħa u jipprovdu lid-dwieli kundizzjonijiet konsistenti matul it-tirħis. Minħabba li l-aħħar jum tal-ġlata jseħħ kmieni, hemm inqas possibbiltà ta' ġlata tar-rebbiegħa fir-reġjun; konsegwentement, it-tkabbir tar-rimjiet huwa uniformi u kull sena tiżviluppa superfiċe ta' faxxina kbira biżżejjed, u dan jirriżulta f'sajran ottimali tal-għeneb. L-inbejjed prodotti fit-tieni medda ta' għoljiet aktar friski jiżviluppaw aktar bil-mod, iżda xorta jkollhom struttura ta' aċidu eleganti u togħma ta' frott.

L-istrixxi ta' foresti li jinsabu maġenb il-vinji għandhom rwol ewlieni fil-kultivazzjoni tal-għeneb, minħabba li l-predaturi jqattgħu x-xitwa fihom (insetti bħall-akari predatorji) jgħinu biex il-pesti jinżammu konsiderevolment taħt kontroll. Għalhekk, il-faži tal-iżvilupp inizjali tal-għeneb li hija ta' importanza kritika ma tiġix imtawla, u dan jippermetti l-iżvilupp ta' ħajt ta' weraq aktar għoli u aktar san. B'riżultat ta' dan, l-inbejjed ikollhom valur intrinsiku ogħla.

Is-sajf sħun u s-sistema Mediterranja ta' pressjoni għolja jiżguraw li, wara l-jiem twal tal-ħarifa, il-frisk ta' filgħaxija bis-saħħa taż-żiffa mill-Għoljiet ta' Bakony, id-dielja tidħol malajr fil-faži skura tal-fotosinteżi, li jwassal għal żieda rapida fil-konċentrazzjoni taz-zokkor tal-għeneb. Dan il-proċess naturali jikkontribwixxi wkoll għall-valur intrinsiku għoli tal-inbejjed u jiffaċilita s-sajran fenoliku tal-għeneb blu, li jagħti wkoll lill-inbejjed ħomor it-tannini bellusija tagħhom. Iż-żiffa friska mill-Bakony għandha wkoll rwol ewlieni fiż-żamma tal-aċidità.

Fuq il-ġnub tal-għoljiet fejn jitkabbar l-għeneb, li ntgħażel tul is-sekli, il-moviment kontinwu tal-arja u t-tħarriġ baxx tad-dwieli jfissru li n-nida fuq l-għenieqed tal-għeneb tinxef malajr, u għalhekk il-mard fungali ma huwiex komuni u jista' jinħasad għeneb san. Dan jippermetti li l-aromi u t-togħmiet friski jinżammu fl-inbid anke meta jkun misjur għalkollox, u tipikament ma jkun hemm l-ebda togħma botritizzata.

Din it-taħlita ta' fatturi naturali u umani hija kkombinata mal-esperjenza ta' sekli sħaħ li ngħaddiet minn ġenerazzjoni għal oħra ta' vitikulturi li jgħixu fiż-żona. Minbarra li tirrispetta t-tradizzjonijiet, il-ġenerazzjoni l-ġdida rrikonoxxiet li l-għeneb prodott fiż-żoni ta' produzzjoni tad-DOP Füred jista' jintuża mhux biss biex jipproduċi nbejjed friski u aromatiċi ħfief għall-industrija turistika lokali importanti, iżda wkoll, bi sforz konxju, inbejjed bojod u ħomor ta' kwalità għolja u li jżommu fit-tul.

Distinzjoni bejn id-denominazzjonijiet ta' oriġini protetti Balatonfüred-Csopak u Füred: Iż-żona demarkata ta' Füred hija żona ġeografika iżgħar fid-DOP Balatonfüred-Csopak fejn l-inbid irid jiġi prodott skont rekwiżiti ħafna aktar stretti milli għad-DOP Balatonfüred-Csopak. L-inbejjed bojod tad-DOP Füred jistgħu jsiru biss mill-varjetajiet Olaszrizling u Furmint, l-inbejjed ħomor minn Kékfrankos, u l-inbejjed rożè minn Kékfrankos u Zweigelt. Għad-DOP Füred, hemm inqas metodi ta' kultivazzjoni awtorizzati, hemm regoli aktar stretti dwar il-kontroll tar-rendiment, u l-kontenut taz-zokkor tal-għeneb fil-ħsad huwa ogħla milli għad-DOP Balatonfüred-Csopak. Għall-Füred Olaszrizling hegybor u d-dűlősbor, l-inbid irid jitqaddem f'tankijiet jew btieti, u fil-flixkun wara d-délestage. Għal din ir-raġuni, id-DOP Füred u l-prattiki enoloġiċi awtorizzati huma soġġetti għal rekwiżiti analitiċi aktar stretti milli għall-Balatonfüred-Csopak. Dan jirriżulta f'karatteristiċi organolettiċi kompletament differenti fil-prodott finali.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Regoli dwar l-indikazzjonijiet

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta tkun stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

a) Għall-hegybor: Il-kelma "Füred" tidher separatament u b'mod prominenti fuq it-tikketti ta' quddiem u ta' wara. L-isem tal-muniċipalità bħala unità territorjali iżgħar jista' jingħata f'daqs ta' tipa iżgħar minn Füred/Füredi.

b) Għad-dűlős bor: L-isem tax-xaqliba jidher separatament u b'mod prominenti fuq it-tikketti ta' quddiem u ta' wara. L-isem tal-muniċipalità bħala unità territorjali ikbar jista' jingħata f'daqs ta' tipa iżgħar mill-isem tax-xaqliba.

c) Id-denominazzjoni "Balaton borrégió" [ir-reġjun tal-inbid ta' Balaton] tista' tidher fuq it-tikketta.

d) Il-kelma "rozé" tista' tiġi sostitwita bil-kelma "rosé".

2. Regoli għad-demarkazzjoni u l-indikazzjoni ta' unitajiet ġeografiċi iżgħar

a) Hegybor:

   (i) identità tal-oriġini: 100 %

   (ii) jistgħu jiġu indikati unitajiet ġeografiċi iżgħar: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   (i) identità tal-oriġini: 100 %

   (ii) jistgħu jiġu indikati unitajiet ġeografiċi iżgħar:

      — 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

Produzzjoni barra miż-żona ta' produzzjoni definita

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-ipproċessar tal-għeneb, il-fermentazzjoni tal-most u t-tqaddim tal-inbid jistgħu jsiru biss f'muniċipalitajiet li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni demarkata u fil-muniċipalitajiet li ġejjin li jinsabu fl-istess unità amministrattiva: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany u Zánka.

Għall-Olaszrizling hegybor u d-dűlősbor, l-inbid irid jitqaddem fil-fliexken. Għalhekk, dawn l-inbejjed iridu jiġu bbottiljati fiż-żona ġeografika.

Terminu tradizzjonali protett

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-terminu tradizzjonali li ġej jista' jintuża bħala sinonimu tat-terminu "denominazzjoni ta' oriġini protetta": "védett eredetű bor" [inbid ta' oriġini protetta]

Bottiljar tal-olaszrizling hegybor u d-dűlősbor fiż-żona ġeografika

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta tkun stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Għall-Olaszrizling hegybor u d-dűlősbor, l-inbid irid jitqaddem fil-fliexken. Għalhekk, dawn l-inbejjed iridu jiġu bbottiljati fiż-żona ġeografika sabiex jiksbu l-karatteristiċi finali distintivi tagħhom.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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