C/2025/4194

24.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot bescherming van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/4194)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Füred"

PDO-HU-03043

Datum van aanvraag: 29.11.2023

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Füred

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Olaszrizling hegybor*

Kleur: varieert van licht groengeel tot strogeel.

Geur: varieert van gemiddelde tot hoge intensiteit, met citrus, groene appel, peer en discreet aromatische tonen. Dit kan worden aangevuld met subtiele zoete specerijen en rijping op het vat.

Smaak: gekenmerkt door een gemiddelde body met droge, frisse, knisperende zuren. Tonen van perzik, groene appel en peer kunnen voorkomen, vergezeld van kruidige tonen.

De overige analytische kenmerken voldoen aan de grenswaarden van de EU-wetgeving. Alleen de categorieën droog en halfdroog mogen worden geproduceerd.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,2 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Kleur: varieert van lichtgeel tot strogeel.

Geur: subtiele minerale toetsen, mogelijk aangevuld met steenvruchten (bijvoorbeeld perzik, amandel). De geur wordt grotendeels bepaald door het voor dit ras kenmerkende minerale karakter. Aanvullend kunnen er discrete aroma's van groene appel, peer en kweepeer aanwezig zijn en aroma's die kenmerkend zijn voor rijping op vat.

Smaak: frisse, knisperende zuren en fijne minerale, kruidige toetsen, evenals geconcentreerd, rijp fruit zoals perzik, appel, peer en de ziltige, minerale toetsen die ook in de geur aanwezig zijn. Ten minste een gemiddelde afdronk.

De overige analytische kenmerken voldoen aan de grenswaarden van de EU-wetgeving. Alleen de categorieën droog en halfdroog mogen worden geproduceerd.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 5,2 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Rozé hegybor*

Kleur: varieert van lichtroze tot zalmroze tot uienschil.

Geur: gemiddelde tot hoge intensiteit. De geur kan voornamelijk bestaan uit rode bessen, framboos en aardbei.

Smaak: lichte body en gekenmerkt door een frisse, hoge zuurgraad. Veelal overheersende aroma's van rode bessen, aardbei en framboos, die ook in de geur aanwezig zijn.

De overige analytische kenmerken voldoen aan de grenswaarden van de EU-wetgeving. Alleen de categorieën droog en halfdroog mogen worden geproduceerd.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,2 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Kleur: varieert van gematigd dieppaars tot robijnrood.

Geur: gematigd intens. De geur wordt hoofdzakelijk gekenmerkt door klein rood fruit zoals aardbei, framboos en braam, mogelijk met kruidenaccenten.

Smaak: gekenmerkt door een gemiddelde body en gemiddelde fluweelzachte tanninen, met een frisse zuurstructuur, een harmonieus en rond smaakprofiel, overheersende frisheid en een gemiddelde afdronk.

De overige analytische kenmerken voldoen aan de grenswaarden van de EU-wetgeving. Alleen de categorieën droog en halfdroog mogen worden geproduceerd.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 4,8 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Kleur: varieert van gematigd dieppaars tot robijnrood tot granaatrood.

Geur: gemiddelde intensiteit, hoofdzakelijk klein rood fruit, zoals zure kers, kers en aardbei, mogelijk met kruidige aromatoetsen van zoete specerijen en zelfs mineraliteit.

Smaak: gematigd volle body, gematigd levendige, zure frisheid en vitaliteit, afgerond met gemiddelde tanninen en een zijdezachte textuur. Sappige rode bes, toetsen van aardbei, kers en blauwe bes kunnen voorkomen, mogelijk met tonen van zoete specerijen van houten vaten. Aanvullend kan een vleugje mineraliteit aanwezig zijn.

De overige analytische kenmerken voldoen aan de grenswaarden van de EU-wetgeving. Alleen de categorieën droog en halfdroog mogen worden geproduceerd.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 4,8 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. ***Essentiële oenologische procedés***

1. *Olaszrizling hegybor*

Specifiek oenologisch procedé

— het aandeel furmint mag niet hoger zijn dan 15 %;

— er mogen alleen gezonde druiven worden gebruikt;

— ten minste vier maanden rijping in een tank en/of vat;

— ten minste een maand rijping op fles;

— de most mag worden geklaard door middel van bezinking of flotatie;

— de most mag enkel worden gefermenteerd door spontane gisting of met gist die de natuurlijke geur- en smaakkenmerken van “olasz rizling”-wijnen niet wijzigt.

Niet-toegestane oenologische procedés (buiten de geldende bepalingen):

— verzoeting.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Specifiek oenologisch procedé

— het aandeel furmint mag niet hoger zijn dan 15 %;

— er mogen alleen gezonde druiven worden gebruikt;

— ten minste vier maanden rijping in een tank en/of vat;

— ten minste een maand rijping op fles;

— de most mag worden geklaard door middel van bezinking of flotatie;

— de most mag enkel worden gefermenteerd door spontane gisting of met gist die de natuurlijke geur- en smaakkenmerken van "olasz rizling"-wijnen niet wijzigt.

Niet-toegestane oenologische procedés (buiten de geldende bepalingen):

— verzoeting;

— verhoging van het suikergehalte van de most.

3. *Rozé hegybor*

Specifiek oenologisch procedé

— het aandeel zweigelt mag niet hoger zijn dan 30 %.

Niet-toegestane oenologische procedés (buiten de geldende bepalingen): • verzoeting.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Specifiek oenologisch procedé

Niet-toegestane oenologische procedés (buiten de geldende bepalingen): • verzoeting.

5. *Regels inzake de teeltwijze*

Teeltpraktijk

Van toepassing op alle soorten wijn:

1. Teeltwijze: Guyot-snoei, middelhoge-hoge cordonsnoei, lage cordonsnoei, paraplusnoei, kroonsnoei en gobeletsnoei.
2. Beplantingsdichtheid:
   a. bij wijngaarden die vóór 1 augustus 2023 zijn aangeplant: minimaal 3 300 wijnstokken/ha, met maximaal 10 % verlies van wijnstokken;
   b. bij wijngaarden die na 1 augustus 2023 zijn aangeplant: minimaal 4 000 wijnstokken/ha, met maximaal 10 % verlies van wijnstokken. Afstand tussen de wijnstokken: minimaal 0,60 m.
3. Voor dűlős bor geldt dat de wijnstokken in de wijngaard gemiddeld ten minste vijf jaar oud moeten zijn, gerekend vanaf het jaar van aanplanting.
4. Vereisten inzake de kwaliteit van de druiven

Minimaal suikergehalte van de druiven (in mostgewicht, MM) voor de verschillende typen wijn:

— Olaszrizling hegybor: 18,2;

— Olaszrizling dűlős bor: 19;

— Rozé hegybor: 16,9;

— Kékfrankos hegybor: 19;

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Minimaal potentieel alcoholgehalte van de druiven (% vol) voor de verschillende soorten wijn:

— Olaszrizling hegybor: 11,49;

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08;

— Rozé hegybor: 10,52;

— Kékfrankos hegybor: 12,08;

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Maximumopbrengsten***

1. ***Olaszrizling hegybor — jonge "sur-lie"-wijn***
63 hectoliter per hectare

2. ***Olaszrizling hegybor — maximaal 2 kg per wijnstok***
9 000 kg druiven per hectare

3. ***Olaszrizling dűlős bor — jonge "sur-lie"-wijn***
39 hectoliter per hectare

4. ***Olaszrizling dűlős bor — maximaal 1,5 kg per wijnstok***
6 000 kg druiven per hectare

5. ***Rozé hegybor — jonge "sur-lie"-wijn***
63 hectoliter per hectare

6. ***Rozé hegybor — maximaal 2 kg per wijnstok***
9 000 kg druiven per hectare

7. ***Kékfrankos hegybor — jonge "sur-lie"-wijn***
63 hectoliter per hectare

8. ***Kékfrankos hegybor — maximaal 2 kg per wijnstok***
9 000 kg druiven per hectare

9. ***Kékfrankos dűlős bor — jonge "sur-lie"-wijn***
39 hectoliter per hectare

10. ***Kékfrankos dűlős bor — maximaal 1,5 kg per wijnstok***
6 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De in het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde gebieden van de volgende gemeenten: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *1. Omschrijving van het afgebakende gebied*

De naam "Füred", waarvan de vroegste vermelding dateert uit 1211, en de bijbehorende oorsprongsbenaming zijn gerelateerd aan de gemeente die tegenwoordig Balatonfüred heet.

a) *Natuurlijke factoren:*

Het productiegebied omvat de wijngaarden rond Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari en Balatonakali in de eerste heuvelketen, en Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse en Mencshely in de tweede heuvelketen op de noordoever van het oostelijke bekken van het Balatonmeer.

De belangrijkste druiventeeltgebieden zijn de hellende oppervlakten aan de voet van de heuvels en de matig steile heuvelkruinen.

De sokkel waarop de wijngaarden liggen, is samengesteld uit hooglandgesteente van het laat-perm tot het vroeg-trias, met een laag steenslag uit het quartair. De bodemsoort varieert, maar de meest voorkomende soorten zijn dolomiet, kalksteen en bosbodems met klei-inspoeling. De karakteristieke bodemsoort voor de regio is rode bosbodem, ontstaan door verwering van permzandsteen met een hoog ijzeroxidegehalte. Het wijnbouwgebied wordt gekenmerkt door bodems die rijk zijn aan calcium, magnesium en kalium.

Het klimaat wordt bepaald door koude lucht die naar beneden komt uit de dalen van de Bakony in het noorden en door het Balatonmeer in het zuiden. De wijngaarden in het gebied bevinden zich temidden van omvangrijke bosgebieden. Daardoor gaat de vochtige warmte die op zomerdagen uit het Balatonmeer opstijgt onder invloed van de avondbries die vanuit de Bakony in de richting van het meer waait, over in koele boslucht tussen de wijnstokken.

Het gebied kent gemiddeld 1 950 tot 2 000 zonuren per jaar en een jaargemiddelde temperatuur van 11-12 °C. Gemiddeld valt er 650-700 mm neerslag per jaar, waarvan gemiddeld 350 mm in het groeiseizoen.

Een cruciaal aspect van het klimaat in het gebied is dat de laatste voorjaarsvorst gemiddeld op 5 april plaatsvindt, wat als uitzonderlijk vroeg wordt beschouwd.

b) *Menselijke factoren:*

De druiventeelt en wijnbouw spelen al meer dan 2 200 jaar een belangrijke rol in het leven in dit gebied. De ontginning van het land voor de druiventeelt is ook het resultaat van doelbewuste menselijke inspanningen; gedurende millennia hebben de wijnbouwers die er wonen uitsluitend druiven verbouwd op de tegen de vorst beschermde, snel opwarmende heuvelhellingen, in plaats van in de moerassige, lagergelegen gebieden die vatbaar zijn voor vorst en ziekten.

Doelbewust menselijk denken heeft ervoor gezorgd dat de afzonderlijke wijngaarden nu van elkaar worden gescheiden door gordels met bossen waarin een verscheidenheid aan dieren leeft. Voor de wijnbouw zijn deze bosgordels van belang omdat ze cruciale natuurlijke overwinteringsplaatsen bieden aan belangrijke predatoren.

De afgelopen jaren hebben wijnbouwers een nieuw imago voor het gebied ontwikkeld dat is gebaseerd op de witte druivenrassen van lokaal belang, met name de olasz rizling, alsmede blauwe druivenrassen zoals de kékfrankos die worden gebruikt voor de productie van rode en roséwijnen. Bij het vernieuwen van wijngaarden worden geleidelijk aan de hoge leivormen die typerend zijn voor een op kwantiteit gerichte benadering, vervangen door lage en middelhoge teeltwijzen waarin lokale tradities en moderne wijnbouwkennis samenkomen. De toegestane maximumopbrengsten zijn bovendien aangepast aan de vereisten voor de productie van kwaliteitswijnen en zijn nu aanzienlijk strikter dan de wettelijk toegestane waarden.

Sinds 1987 draagt de stad Balatonfüred, die bepalend is geweest voor het leven in de regio, de titel "International city of vine and wine". Wijnen uit de regio hebben de afgelopen jaren een prominente rol gespeeld in talrijke regionale, nationale en internationale wedstrijden. Een van de belangrijkste tekenen van de erkenning van de reputatie en kwaliteit van de hier geproduceerde wijnen is dat de prijs voor wijnproducent van het jaar zowel in 2000 als in 2022 werd gewonnen door een producent uit Balatonfüred.

8.2. *Beschrijving van de wijnen*

"Füred"-wijnen zijn over het algemeen van gemiddelde intensiteit. Aan de basis van de body ligt een droge, frisse, knisperende zuurheid. In de witte wijnen worden de citrusnoten aangevuld met rijp fruit. In de rode wijnen gaan een gemiddelde body en fluweelzachte tanninen samen met frisheid en sappige fruitigheid. De wijnen hebben daarnaast vaak minerale, kruidige noten.

De roséwijnen zijn over het algemeen lichter van kleur, met aroma's en smaken van voornamelijk klein rood fruit, zoals frambozen en aardbeien. Ze worden gekenmerkt door frisheid, een hoge zuurgraad en een lichte body.

8.3. *Voorstelling en bewijs van het causaal verband*

Door de neerslag gedurende het groeiseizoen en de waterretentiecapaciteit van de bovenste grondlaag in de regio Balatonfüred-Csopak kunnen de wijnstokken zelfs op warme zomerdagen voldoende water opnemen. Hierdoor ontwikkelen de druiven zich gedurende de kritieke zomerperiode ononderbroken en zijn er geen stressfactoren aanwezig, zodat er geen muffe aroma's of harde, onrijpe zuren ontstaan.

De rijpe, expressieve zuurstructuur en de uitgesproken minerale noten zijn toe te schrijven aan het hoge mineraalgehalte van de bodem.

De door lokale producenten veel gebruikte olasz rizling zorgt voor grote hoeveelheden magnesium en calcium in de wijn, terwijl de kékfrankos als grondstof kan dienen voor prachtige wijnen van lange rijping.

De zonnestralen die door het oppervlak van het ondiepe Balatonmeer worden weerkaatst, zorgen ervoor dat in het afgebakende productiegebied de hellingen van de heuvelketen die het dichtst bij het meer ligt, in het voorjaar gelijkmatig opwarmen en de wijnranken onder stabiele omstandigheden uitbotten. Omdat de laatste vorstdag vroeg valt, is er in de regio minder kans op voorjaarsvorst. Daardoor groeien de scheuten gelijkmatig en ontwikkelt zich ieder jaar voldoende loofoppervlak, wat resulteert in een optimale rijping van de druiven. Wijnen die worden geproduceerd in de koelere tweede heuvelketen ontwikkelen zich langzamer, maar hebben niettemin een elegante zuurstructuur en fruitigheid.

In de druiventeelt spelen de naast de wijngaarden gelegen bosgordels een belangrijke rol: de predatoren (insecten zoals roofmijten) die er overwinteren, houden plagen in belangrijke mate onder controle. Daardoor wordt de cruciale fase van de initiële ontwikkeling van de druiven niet gerekt en kan zich een hogere en gezondere loofwand ontwikkelen. Dit resulteert in wijnen met een hogere intrinsieke waarde.

De warme zomer en het hogedruksysteem van de Middellandse Zee zorgen ervoor dat, na de lange, zonnige herfstdagen, de druivenstokken op de koele avonden, veroorzaakt door de bries uit de Bakony, snel de donkerreactie van de fotosynthese ingaan, waardoor de suikerconcentratie in de druiven snel toeneemt. Dit natuurlijke proces draagt tevens bij tot de hoge intrinsieke waarde van de wijnen en stimuleert de fenolische rijping van blauwe druiven, wat bovendien de rode wijnen hun zijdeachtige tanninen geeft. De verkoelende bries vanuit de Balkony speelt ook een sleutelrol in het behoud van de zuurgraad.

Op de in de loop der eeuwen geselecteerde heuvelflanken waar de druiven worden verbouwd, zorgen de constante beweging van de lucht en de lage snoei van de druiven ervoor dat de dauw op de druiventrossen snel opdroogt, zodat schimmelziekten weinig voorkomen en gezonde druiven kunnen worden geoogst. Hierdoor kunnen de frisse aroma's en smaken in de wijn worden behouden, ook bij volledige rijping, en de smaak van edele rotting is doorgaans afwezig.

Dit samenspel van natuurlijke en menselijke factoren wordt gecombineerd met de eeuwenoude, van generatie op generatie doorgegeven ervaring van de in het gebied gevestigde wijnbouwers. Naast het respect voor de tradities heeft de nieuwe generatie zich ook gerealiseerd dat met de druiven die in de productiegebieden van de BOB "Füred" worden geteeld, niet alleen frisse, licht aromatische wijnen kunnen worden geproduceerd voor de belangrijke lokale toeristische industrie, maar ook, met weloverwogen inspanningen, witte en rode bewaarwijnen van hoge kwaliteit.

Onderscheid tussen de beschermde oorsprongsbenamingen "Balatonfüred-Csopak" en "Füred": het afgebakende gebied voor "Füred" is een kleiner geografisch gebied binnen dat van de BOB "Balatonfüred-Csopak" waarin aan veel strengere voorwaarden voor de wijnproductie moet worden voldaan dan voor de BOB "Balatonfüred-Csopak". Witte wijnen met de BOB "Füred" mogen alleen zijn gemaakt van de rassen olaszrizling en furmint, rode wijnen van kékfrankos, en roséwijnen van kékfrankos en zweigelt. Voor de BOB "Füred" zijn minder teeltmethoden toegestaan, gelden er strengere regels ten aanzien van de opbrengstlimieten, en is het suikergehalte van de druiven bij de oogst hoger dan voor de BOB "Balatonfüred-Csopak". Voor de "Füred" olaszrizling hegybor en dűlős bor moet de wijn worden gerijpt in tanks of vaten, en na de délestage in de fles. Daarom gelden voor de BOB "Füred" en de toegestane oenologische procedés strengere analytische vereisten dan voor "Balatonfüred-Csopak". De organoleptische kenmerken van de eindproducten zijn dan ook totaal verschillend.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Voorschriften voor aanduidingen

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

a) Voor hegybor: de term "Füred" wordt apart en prominent vermeld op de etiketten aan de voor- en achterzijde. De naam van de gemeente als kleinere territoriale eenheid mag worden vermeld in een kleinere lettergrootte dan "Füred/Füredi".

b) Voor dűlős bor: de naam van de helling wordt apart en prominent vermeld op de etiketten aan de voor- en achterzijde. De naam van de gemeente als grotere territoriale eenheid mag worden vermeld in een kleinere lettergrootte dan de naam van de helling.

c) De aanduiding "Balaton borrégió" (wijnregio Balaton) mag op het etiket worden aangebracht.

d) De term "rozé" mag worden vervangen door de term "rosé".

2. Voorschriften voor afbakening en aanduiding van kleinere geografische eenheden

a) Hegybor:

   i) identiteit van oorsprong: 100 %

   ii) geografische eenheden die mogen worden vermeld: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   i) identiteit van oorsprong: 100 %

   ii) geografische eenheden die mogen worden vermeld:

      — 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

Productie buiten het afgebakende productiegebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De verwerking van de druiven, de gisting van de most en de rijping van de wijn mogen alleen plaatsvinden in gemeenten die zich bevinden binnen het afgebakende productiegebied, en in de volgende gemeenten die behoren tot dezelfde administratieve eenheid: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany en Zánka.

Voor olaszrizling hegybor en dűlős bor moet de wijn op de fles worden gerijpt. Deze wijnen moeten dan ook in het geografische gebied worden gebotteld.

Beschermde traditionele aanduiding

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De volgende traditionele aanduiding mag worden gebruikt als synoniem van de aanduiding “beschermde oorsprongsbenaming”: “védett eredetű bor” (wijn van beschermde oorsprong).

Botteling van olaszrizling hegybor en dűlős bor in het geografische gebied

Rechtskader:

Door de organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor olaszrizling hegybor en dűlős bor moet de wijn op de fles worden gerijpt. Deze wijnen moeten dan ook in het geografische gebied worden gebotteld om de uiteindelijke karakteristieke kenmerken te verkrijgen.

Link naar het productdossier

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