Publikacja wniosku o objęcie ochroną nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2025/4194)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Füred"

PDO-HU-03043

Data złożenia wniosku: 29.11.2023

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Füred

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Olaszrizling hegybor*

Barwa: od jasnozielonkawożółtej po słomkowożółtą.

Aromat: o średniej lub wysokiej intensywności, z nutami owoców cytrusowych, zielonego jabłka, gruszki i dyskretnymi nutami aromatycznymi. Mogą być wyczuwalne subtelne aromaty słodkich przypraw i aromaty charakterystyczne dla dojrzewania w beczkach.

Smak: średnio cielisty, o wytrawnej, świeżej, orzeźwiającej kwasowości. Mogą pojawić się nuty brzoskwini, zielonego jabłka i gruszki wraz z nutami ziołowymi.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE. Można przygotowywać wyłącznie wina należące do kategorii win wytrawnych i półwytrawnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,2 g/l, wyrażona jako kwas winowy

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Barwa: od bladożółtej po słomkowożółtą.

Aromat: subtelne nuty mineralne, mogą być wyczuwalne owoce pestkowe (np. brzoskwinie, migdały). W aromacie dominuje głównie charakterystyczny dla tej odmiany mineralny charakter. Ponadto mogą występować dyskretne aromaty zielonego jabłka, gruszki i pigwy oraz aromaty charakterystyczne dla dojrzewania w beczkach.

Smak: świeża, orzeźwiająca kwasowość i lekkie nuty mineralne, korzenne, a także skoncentrowane nuty dojrzałych owoców, takich jak brzoskwinie, jabłka, gruszki, oraz słonawe i mineralne nuty obecne również w aromacie. Posmak o co najmniej średniej trwałości.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE. Można przygotowywać wyłącznie wina należące do kategorii win wytrawnych i półwytrawnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,2 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

3. *Rozé hegybor*

Barwa: od bladoróżowej przez łososiową po barwę łupiny cebuli.

Aromat: o średniej lub wysokiej intensywności, aromat może obejmować przede wszystkim nuty czerwonych owoców, malin i truskawek.

Smak: o lekkiej cielistości, charakteryzujący się świeżą, wysoką kwasowością. Mogą dominować smaki czerwonych owoców, truskawek i malin, obecne również w aromacie.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE. Można przygotowywać wyłącznie wina należące do kategorii win wytrawnych i półwytrawnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,2 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

4. *Kékfrankos hegybor*

Barwa: od umiarkowanie głębokiej purpury do barwy rubinowej.

Aromat: umiarkowanie intensywny aromat charakteryzujący się głównie nutami czerwonych owoców, takich jak truskawka, malina i jeżyna, z możliwymi nutami korzennymi.

Smak: charakteryzuje się średnią cielistością i średnio wyczuwalnymi aksamitnymi taninami, z świeżą kwasowością, harmonijnym i pełnym profilem smakowym, dominującą świeżością i średnią trwałością.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE. Można przygotowywać wyłącznie wina należące do kategorii win wytrawnych i półwytrawnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,8 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. *Kékfrankos dúlős bor*

Barwa: od umiarkowanie głębokiej purpury przez barwę rubinową po barwę granatu.

Aromat: o umiarkowanej intensywności, głównie aromat czerwonych owoców, takich jak wiśnia, czereśnia i truskawka, z możliwymi korzennymi nutami aromatycznymi słodkich przypraw, a nawet nutami mineralnymi.

Smak: o umiarkowanie pełnej cielistości, umiarkowanie żywy, charakteryzujący się kwasową świeżością i witalnością, dopełniony średnio wyczuwalnymi taninami i jedwabistą teksturą. Mogą pojawić się nuty soczystych czerwonych owoców – truskawek, czereśni i czarnych jagód – ewentualnie z nutami słodkich przypraw wynikającymi z dojrzewania w drewnianych beczkach. Mogą im towarzyszyć akcenty mineralne.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE. Można przygotowywać wyłącznie wina należące do kategorii win wytrawnych i półwytrawnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,8 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

a. ***Podstawowe praktyki enologiczne***

1. *Olaszrizling hegybor*

Szczególne praktyki enologiczne

— udział odmiany Furmint nie może przekraczać 15 %;

— dopuszczone jest stosowanie jedynie zdrowych winogron;

— dojrzewanie w zbiorniku lub beczce musi trwać co najmniej cztery miesiące;

— dojrzewanie w butelce musi trwać co najmniej miesiąc;

— klarowanie moszczu można przeprowadzać poprzez osadzanie lub flotację;

— moszcz można poddawać fermentacji spontanicznej lub fermentacji wyłącznie z wykorzystaniem drożdży, które nie zmieniają naturalnego aromatu oraz walorów smakowych win „Olasz rizling".

Niedozwolone praktyki enologiczne (poza tymi wskazanymi w mających zastosowanie przepisach):

— słodzenie.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Szczególne praktyki enologiczne

— udział odmiany Furmint nie może przekraczać 15 %;

— dopuszczone jest stosowanie jedynie zdrowych winogron;

— dojrzewanie w zbiorniku lub beczce musi trwać co najmniej cztery miesiące;

— dojrzewanie w butelce musi trwać co najmniej miesiąc;

— klarowanie moszczu można przeprowadzać poprzez osadzanie lub flotację;

— moszcz można poddawać fermentacji spontanicznej lub fermentacji wyłącznie z wykorzystaniem drożdży, które nie zmieniają naturalnego aromatu oraz walorów smakowych win „Olasz rizling".

Niedozwolone praktyki enologiczne (poza tymi wskazanymi w mających zastosowanie przepisach):

— słodzenie;

— zwiększenie zawartości cukru w moszczu.

3. *Rozé hegybor*

Szczególne praktyki enologiczne

— Udział odmiany Zweigelt nie może przekraczać 30 %.

Niedozwolone praktyki enologiczne (poza tymi wskazanymi w mających zastosowanie przepisach): słodzenie.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Szczególne praktyki enologiczne

Niedozwolone praktyki enologiczne (poza tymi wskazanymi w mających zastosowanie przepisach): słodzenie.

5. *Zasady uprawy winogron*

Praktyka uprawy

Dotyczy wszystkich rodzajów wina:

1. Metoda uprawy: sznur Guyota, forma kordonowa średniopienna, forma kordonowa niskopienna, forma parasola, głowy i kielicha (gobelet)
2. Gęstość nasadzeń:
   a. w przypadku winnic założonych przed dniem 1 sierpnia 2023 r.: co najmniej 3 300 winorośli/ha, przy czym utrata winorośli nie może przekraczać 10 %;
   b. w przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2023 r.: co najmniej 4 000 winorośli/ha, przy czym utrata winorośli nie może przekraczać 10 %. Odstęp między krzewami: 0,6 m lub więcej.
3. W przypadku wina rodzaju Dűlős bor średni wiek winorośli w winnicy musi wynosić co najmniej 5 lat, licząc od roku nasadzenia.
4. Wymagania dotyczące jakości winogron

Minimalna zawartość cukrów w winogronach (w stopniach w skali MM) dla różnych rodzajów wina:

— Olaszrizling hegybor: 18,2;

— Olaszrizling dűlős bor: 19;

— Rozé hegybor: 16,9;

— Kékfrankos hegybor: 19;

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu na masę w winogronach (w % obj.) dla różnych rodzajów wina:

— Olaszrizling hegybor: 11,49;

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08;

— Rozé hegybor: 10,52;

— Kékfrankos hegybor: 12,08;

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Maksymalna wydajność***

1. ***Olaszrizling hegybor – młode wino na osadzie***
63 hektolitrów z hektara

2. ***Olaszrizling hegybor – maksymalnie 2 kg na winorośl***
9 000 kg winogron na hektar

3. ***Olaszrizling dűlős bor – młode wino na osadzie***
39 hektolitrów z hektara

4. ***Olaszrizling dűlős bor – maksymalnie 1,5 kg na winorośl***
6 000 kg winogron na hektar

5. ***Rozé hegybor – młode wino na osadzie***
63 hektolitrów z hektara

6. ***Rozé hegybor – maksymalnie 2 kg na winorośl***
9 000 kg winogron na hektar

7. ***Kékfrankos hegybor – młode wino na osadzie***
63 hektolitrów z hektara

8. ***Kékfrankos hegybor – maksymalnie 2 kg na winorośl***
9 000 kg winogron na hektar

9. ***Kékfrankos dűlős bor – młode wino na osadzie***
39 hektolitrów z hektara

10. ***Kékfrankos dűlős bor – maksymalnie 1,5 kg na winorośl***
6 000 kg winogron na hektar

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszary przypisane w spisie winnic do klasy I i II, położone w obrębie następujących gmin: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *1. Opis wyznaczonego obszaru*

Nazwa „Füred" i nazwa pochodzenia są związane z obecną gminą Balatonfüred, przy czym pierwsza wzmianka nazwy pochodzi z 1211 r.

a) *Czynniki naturalne:*

Obszar produkcji win obejmuje winnice wokół Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari i Balatonakali w pierwszym pasmie wzgórz oraz Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse i Mencshely w drugim pasmie wzgórz rozciągających się na północnym wybrzeżu wschodniej niecki jeziora Balaton.

Kluczowymi obszarami pod uprawę winogron są stoki przedgórza oraz średnio strome grzbiety wzgórz.

Podłoże winnic składa się ze skał górskich powstałych w okresie od permu górnego do triasu dolnego pokrytych warstwą kamieni z czwartorzędu. Na obszarze tym występują różne typy gleb, najczęściej gleby dolomitowe, wapienne i leśne płowe. Glebą charakterystyczną dla regionu jest czerwona gleba leśna powstała w wyniku przeobrażenia piaskowca z okresu permu bogatego w tlenki żelaza. Gleby w regionie, w którym uprawia się winorośl, są bogate w wapń, magnez i potas.

Na klimat wpływają zimne powietrze zstępujące z dolin pasma górskiego Lasu Bakońskiego na północy oraz jezioro Balaton na południu. Winnice na tym obszarze są osadzone w dużych obszarach leśnych. Z tego względu latem w winnicach wilgotne i ciepłe powietrze napływające znad jeziora Balaton ustępuje – pod wpływem wieczornej bryzy wiejącej z Lasu Bakońskiego w kierunku jeziora – chłodnemu powietrzu leśnemu.

Na obszarze tym średnia ilość światła słonecznego wynosi od 1 950 do 2 000 godzin, a średnia roczna temperatura wynosi 11–12 °C. Średnia roczna ilość opadów wynosi 650–700 mm, z czego średnio 350 mm występuje w sezonie wegetacyjnym.

Zasadniczym aspektem klimatu na tym obszarze jest fakt, że termin ostatnich wiosennych przymrozków przeciętnie przypada na 5 kwietnia, co uznaje się za wyjątkowo wczesną porę.

b) *Czynniki ludzkie*

Uprawa winorośli, w tym uprawa winorośli do produkcji wina, od ponad 2 200 lat odgrywa ważną rolę w życiu na przedmiotowym obszarze. Zagospodarowanie terenu pod uprawę winogron jest również wynikiem celowych działań człowieka. Od setek lat winogrodnicy zamieszkujący te tereny – którzy nie zajmują się uprawą żadnych innych roślin – uprawiają winogrona na chronionych przed mrozem, szybko nagrzewających się zboczach zamiast na bagiennych, nisko położonych obszarach wystawionych na działanie mrozu i chorób.

W wyniku celowych działań człowieka powstały otuliny leśne oddzielające od siebie poszczególne winnice i zamieszkane przez różne gatunki zwierząt. Pod względem uprawy winorośli otuliny te stanowią krytyczne naturalne obszary zimowania dla najważniejszych występujących tu drapieżników.

W ostatnich latach plantatorzy winorośli wypracowali nowy wizerunek tego obszaru dzięki uprawom odmian białych winogron o znaczeniu lokalnym, w szczególności Olasz Rizling, a także odmian czarnych winogron, takich jak Kékfrankos, które wykorzystuje się do produkcji win różowych i czerwonych. Podczas odnowy winnic stopniowo zaprzestawano prowadzenia w formie kordonu wysokopiennego, odzwierciedlającego podejście ukierunkowane na ilość, na rzecz prowadzenia winorośli na niskiej i średniej wysokości, łączącego lokalne tradycje i nowoczesną wiedzę na temat uprawy winorośli. Maksymalną dozwoloną wydajność dostosowano również do wymogów produkcji wina gatunkowego i jest ona obecnie znacznie bardziej rygorystyczna niż limity przewidziane w przepisach.

Od 1987 r. miejscowość Balatonfüred, która kształtuje życie regionu, posiada tytuł „Międzynarodowego Miasta Winorośli i Wina". W ostatnich latach wina z regionu odgrywały znaczącą rolę w licznych konkursach regionalnych, krajowych i międzynarodowych. Jednym z najważniejszych wyrazów uznania renomy i jakości produkowanych tu win jest nagroda „Producent wina roku", którą zarówno w 2000 r., jak i w 2022 r. zdobył producent z Balatonfüred.

8.2. *Opis win*

Wina „Füred" charakteryzują się zazwyczaj średnią intensywnością. Ich struktura opiera się na wytrawnej, świeżej, orzeźwiającej kwasowości. W winach białych nuty cytrusowe są dopełnione nutami dojrzałych owoców. W winach czerwonych średnia cielistość i aksamitne taniny łączą się ze świeżością i soczystym owocowym charakterem. Wina te często mają również nuty mineralne i korzenne.

Wina różowe zazwyczaj mają jaśniejszą barwę oraz dominują w nich aromaty i smaki czerwonych owoców, takich jak maliny i truskawki. Charakteryzują się świeżością, wysoką kwasowością i lekką cielistością.

8.3. *Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego*

Dzięki ilości opadów w okresie wegetacji oraz zdolności wierzchniej warstwy gleby do zatrzymywania wody w regionie Balatonfüred-Csopak winorośl jest wystarczająco zaopatrzona w wodę nawet w ciepłe letnie dni. Z tego względu dojrzewanie winogron w okresie letnim, który ma kluczowe znaczenie dla tego procesu, przebiega bez zakłóceń i przy braku czynników stresujących, co skutkuje brakiem zapachu pleśni czy mocnych niedojrzałych kwasów.

Dojrzała, wyrazista struktura kwasowości i wyraźne nuty mineralne wynikają z wysokiej zawartości minerałów w glebie.

Wina produkowane z odmiany popularnej wśród lokalnych producentów Olasz Rizling charakteryzują się wysoką zawartością magnezu i wapnia, podczas gdy odmiana Kékfrankos może służyć do produkcji znakomitych, długo dojrzewających win.

Wiosną promienie słońca odbijające się od lustra płytkiego jeziora Balaton powodują równomierne nagrzewanie pasma wzgórz położonych bliżej jeziora na wyznaczonym obszarze produkcji i zapewniają winoroślom stałe warunki podczas pączkowania. Ponieważ ostatni w roku dzień mrozów przypada wcześnie, szansa wystąpienia wiosennych przymrozków w regionie jest mniejsza. Dzięki temu każdego roku dochodzi do równomiernego wzrostu pędów i rozwijają się wystarczająco duże liście, co zapewnia optymalne warunki dojrzewania winogron. W przypadku win produkowanych w chłodniejszym drugim pasmie wzgórz rozwój postępuje wolniej, ale wina te nadal mają elegancką strukturę kwasową i owocowy charakter.

Kluczową rolę w uprawie winogron odgrywa przylegająca do winnic otulina leśna, ponieważ zimujące w niej drapieżniki (owady takie jak drapieżne roztocza) utrzymują liczbę szkodników pod kontrolą. W związku z tym niezwykle ważna początkowa faza rozwoju winogron nie wydłuża się, umożliwiając rozwój wyższych i zdrowszych ścian liści. W rezultacie wina będą miały wyższą wartość rzeczywistą.

Dzięki ciepłym latom i śródziemnomorskiemu układowi wysokiego ciśnienia, w momencie gdy – po długich, słonecznych, jesiennych dniach – podmuchy wiatru z Lasu Bakońskiego powodują spadek temperatury wieczornej, następuje szybkie przejście do fazy ciemnej fotosyntezy, która zapewnia gwałtowny wzrost stężenia cukru w winogronach. Ten naturalny proces przyczynia się także do wysokiej wartości rzeczywistej win i ułatwia osiągnięcie dojrzałości fenolowej czarnych winogron, dzięki czemu wina czerwone zyskują również swoje jedwabiste taniny. Bryza chłodząca napływająca z Lasu Bakońskiego również odgrywa kluczową rolę w utrzymaniu kwasowości.

Dzięki temu, że wyselekcjonowane na przestrzeni setek lat wzgórza, na których uprawia się winogrona, charakteryzują się ciągłym ruchem powietrza, a winorośle prowadzi się na niskiej wysokości, rosa znajdująca się na gronach szybko wysycha, przez co grzybice nie są powszechne i możliwy jest zbiór zdrowych winogron. Pozwala to na zachowanie świeżych aromatów i smaków wina, nawet przy pełnej dojrzałości, i smak wina zazwyczaj nie jest zbotrytyzowany.

Ta kombinacja czynników naturalnych i ludzkich łączy się z wielowiekowym doświadczeniem przekazywanym przez kolejne pokolenia plantatorów winorośli zamieszkujących przedmiotowy obszar. Oprócz poszanowania tradycji nowe pokolenie uznaje, że winogrona produkowane na obszarach produkcji objętych ChNP „Füred" mogą być wykorzystywane nie tylko do produkcji świeżych, lekkich win aromatycznych na potrzeby ważnego lokalnego przemysłu turystycznego, ale również, dzięki świadomemu wysiłkowi, mogą służyć do produkcji wysokiej jakości win białych i czerwonych nadających się do długiego przechowywania.

Rozróżnienie między chronionymi nazwami pochodzenia „Balatonfüred-Csopak" i „Füred": wyznaczony obszar „Füred" to mniejszy obszar geograficzny objęty ChNP Balatonfüred-Csopak, na którym produkcja wina podlega znacznie bardziej rygorystycznym wymogom niż w przypadku ChNP Balatonfüred-Csopak. Wina białe objęte ChNP „Füred" mogą być produkowane wyłącznie z odmian Olaszrizling i Furmint, wina czerwone – z odmiany Kékfrankos, a wina różowe – z odmian Kékfrankos i Zweigelt. W przypadku ChNP „Füred" dopuszcza się mniej metod uprawy, obowiązują bardziej rygorystyczne przepisy dotyczące regulowania wydajności, a zawartość cukrów w winogronach podczas zbioru jest wyższa niż w przypadku ChNP „Balatonfüred-Csopak". W przypadku win Olaszrizling hegybor i dűlősbor objętych ChNP „Füred" wino musi dojrzewać w zbiornikach lub beczkach oraz w butelkach po zakończeniu procesu przepompowywania (*délestage*). Z tego powodu wina objęte ChNP „Füred" i dozwolone praktyki enologiczne podlegają surowszym wymogom analitycznym niż w przypadku „Balatonfüred-Csopak". Skutkuje to zupełnie innymi właściwościami organoleptycznymi produktu końcowego.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Przepisy dotyczące oznaczeń

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

a) W przypadku win hegybor: słowo „Füred" widnieje oddzielnie i jest umieszczone w widocznym miejscu na przedniej i tylnej etykiecie. Nazwa gminy jako mniejszej jednostki terytorialnej może być podana czcionką mniejszą niż Füred/Füredi.

b) W przypadku win dűlős bor: Nazwa stoku widnieje oddzielnie i jest umieszczona w widocznym miejscu na przedniej i tylnej etykiecie. Nazwa gminy jako większej jednostki terytorialnej może być podana czcionką mniejszą niż nazwa stoku.

c) Na etykiecie może pojawić się oznaczenie „Balaton borrégió" [region winiarski Balaton].

d) Słowo „rozé" można zastąpić słowem „rosé".

2. Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania

a) Hegybor:

   (i) określenie pochodzenia: 100 %

   (ii) można wskazywać mniejsze jednostki geograficzne: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   (i) określenie pochodzenia: 100 %

   (ii) można wskazywać mniejsze jednostki geograficzne:

   — 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

Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji:

Ramy prawne:

określone w przepisach UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

przetwarzanie winogron, fermentacja moszczu i dojrzewanie wina mogą odbywać się wyłącznie w gminach położonych na wyznaczonym obszarze produkcji oraz w następujących gminach znajdujących się w tej samej jednostce administracyjnej: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany i Zánka.

W przypadku win Olaszrizling hegybor i dűlősbor wino musi dojrzewać w butelkach. W związku z tym butelkowanie tych win musi odbywać się na obszarze geograficznym.

Chronione określenie tradycyjne

Ramy prawne:

określone w przepisach UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Następujące określenie tradycyjne można stosować jako synonim terminu „chroniona nazwa pochodzenia": „védett eredetű bor" [wino pochodzenia chronionego]

Butelkowanie win olaszrizling hegybor i dűlősbor na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W przypadku win Olaszrizling hegybor i dűlősbor wino musi dojrzewać w butelkach. W związku z tym butelkowanie tych win musi odbywać się na obszarze geograficznym w celu uzyskania ich charakterystycznych cech końcowych.

Link do specyfikacji produktu

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