C/2025/4194

24.7.2025

Publicação de um pedido de proteção de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2025/4194)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Füred»

PDO-HU-03043

Data do pedido: 29 de novembro de 2023

1. **Nome a registar**

Füred

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Olaszrizling hegybor*

Cor: entre o amarelo-esverdeado claro e o amarelo-palha.

Nariz: de intensidade média a elevada, com notas aromáticas discretas de citrinos, maçã verde e pera. Pode ser complementado por notas subtis de especiarias doces e de envelhecimento em barrica.

Boca: caracterizado por um corpo médio com acidez seca, fresca e viva. Podem surgir notas de pêssego, maçã verde e pera, acompanhadas de notas herbáceas.

As restantes características analíticas respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE. Só podem ser produzidas as categorias seco e meio-seco.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,2 g/l, expressa em ácido tartárico

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Cor: entre o amarelo-pálido e o amarelo-palha.

Nariz: as notas minerais subtis podem ser complementadas com notas de frutos de caroço (por exemplo, pêssego, amêndoa). O aroma é dominado principalmente pelo caráter mineral típico da casta. Além disso, podem existir aromas discretos de maçã verde, pera e marmelo e aromas característicos do envelhecimento em barril.

Boca: acidez fresca e viva, com notas minerais ligeiras e de especiarias, bem como de frutos maduros concentrados, como pêssego, maçã, pera, com notas salgadas e minerais também presentes no aroma. Pelo menos com persistência média.

As restantes características analíticas respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE. Só podem ser produzidas as categorias seco e meio-seco.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 5,2 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

3. *Rozé hegybor*

Cor: desde o rosa-pálido ao salmão até à casca-de-cebola.

Nariz: de intensidade média a elevada, o aroma pode apresentar principalmente frutos vermelhos, framboesas e morangos.

Boca: corpo leve, caracterizado por uma acidez fresca e elevada. Podem dominar os sabores a frutos vermelhos, morangos e framboesas, também presentes no aroma.

As restantes características analíticas respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE. Só podem ser produzidas as categorias seco e meio-seco.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 5,2 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Cor: varia entre o púrpura moderadamente intenso e o rubi.

Nariz: moderadamente intenso, os aromas caracterizam-se principalmente por frutos vermelhos, como morangos, framboesas e amoras, com possíveis toques de especiarias.

Boca: caracteriza-se por um corpo médio e taninos médios aveludados, com uma estrutura ácida fresca, um perfil gustativo harmonioso e redondo, uma frescura dominante e uma persistência média.

As restantes características analíticas respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE. Só podem ser produzidas as categorias seco e meio-seco.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,8 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Cor: desde o púrpura moderadamente vivo ao rubi até ao granada.

Nariz: intensidade moderada, principalmente a frutos vermelhos, como ginja, cereja e morango, com possíveis notas aromáticas de especiarias doces e mesmo de mineralidade.

Boca: moderadamente encorpado e vivo, frescura ácida e vitalidade, complementado por taninos médios e textura sedosa. Podem surgir notas de frutos vermelhos suculentos, morangos, cereja e mirtilo, eventualmente com especiarias doces das barricas de madeira. Pode ser complementado por um toque de mineralidade.

As restantes características analíticas respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE. Só podem ser produzidas as categorias seco e meio-seco.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,8 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

a. ***Práticas enológicas essenciais***

1. *Olaszrizling hegybor*

Práticas enológicas específicas

— a proporção de *furmint* não pode exceder 15 %;

— só é permitido utilizar uvas sãs;

— em cuba e/ou barril, estágio mínimo de quatro meses;

— em garrafa, estágio mínimo de um mês;

— o mosto pode ser clarificado por decantação ou flotação;

— o mosto pode ser fermentado espontaneamente ou utilizando apenas leveduras que não alterem as características de aroma e sabor naturais dos vinhos «Olasz rizling».

Práticas enológicas não autorizadas (para além da legislação em vigor):

— edulcoração

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Práticas enológicas específicas

— a proporção de *furmint* não pode exceder 15 %;

— só é permitido utilizar uvas sãs;

— em cuba e/ou barril, estágio mínimo de quatro meses;

— em garrafa, estágio mínimo de um mês;

— o mosto pode ser clarificado por decantação ou flotação;

— o mosto pode ser fermentado espontaneamente ou utilizando apenas leveduras que não alterem as características de aroma e sabor naturais dos vinhos «Olasz rizling».

Práticas enológicas não autorizadas (para além da legislação em vigor):

— edulcoração

— aumento do teor de açúcares do mosto.

3. *Rozé hegybor*

Práticas enológicas específicas

— a proporção de *zweigelt* não pode exceder 30 %;

Práticas enológicas não autorizadas (para além da legislação em vigor): edulcoração

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Práticas enológicas específicas

Práticas enológicas não autorizadas (para além da legislação em vigor): edulcoração

5. *Regras relativas à viticultura*

Práticas de cultivo

Aplicável a todos os tipos de vinho:

1. Formas de condução: Guyot, cordão médio-alto, cordão baixo, formação em arco, formação em coroa e formação em taça
2. Densidade de plantação:
   a. Vinhas plantadas antes 1 de agosto de 2023: mínimo de 3 300 videiras/ha, com um máximo de 10 % de plantas perdidas
   b. Vinhas plantadas após 1 de agosto de 2023: mínimo de 4 000 videiras/ha, com um máximo de 10 % de plantas perdidas. Compasso: 0,6 m ou mais
3. No caso dos vinhos «Dűlős bor», a idade média das videiras numa vinha, calculada a partir do ano de plantação, deve ser de, pelo menos, de 5 anos.
4. Exigências relativas à qualidade das uvas

Teor mínimo de açúcares das uvas, expresso segundo o sistema de graduação do mosto na Hungria (Magyar mustfok — MM°), para os diferentes tipos de vinho:

— olaszrizling hegybor: 18,2

— olaszrizling dűlős bor: 19

— rozé hegybor: 16,9

— kékfrankos hegybor: 19

— kékfrankos dűlős bor: 19

Título alcoométrico potencial mínimo das uvas (% vol.) para os diferentes tipos de vinho:

— olaszrizling hegybor: 11,49

— olaszrizling dűlős bor: 12,08

— rozé hegybor: 10,52

— kékfrankos hegybor: 12,08

— kékfrankos dűlős bor: 12,08

b. ***Rendimentos máximos***

1. ***Olaszrizling hegybor — vinho novo sobre borras***
63 hectolitros por hectare

2. ***Olaszrizling hegybor — máximo de 2 kg por videira***
9 000 kg de uvas por hectare

3. ***Olaszrizling dűlős bor — vinho novo sobre borras***
39 hectolitros por hectare

4. ***Olaszrizling dűlős bor — máximo de 1,5 kg por videira***
6 000 kg de uvas por hectare

5. ***Rozé hegybor — vinho novo sobre borras***
63 hectolitros por hectare

6. ***Rozé hegybor — máximo de 2 kg por videira***
9 000 kg de uvas por hectare

7. ***Kékfrankos hegybor — vinho novo sobre borras***
63 hectolitros por hectare

8. ***Kékfrankos hegybor — máximo de 2 kg por videira***
9 000 kg de uvas por hectare

9. ***Kékfrankos dűlős bor — vinho novo sobre borras***
39 hectolitros por hectare

10. ***Kékfrankos dűlős bor — máximo de 1,5 kg por videira***
6 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Zonas correspondentes às parcelas de classes I e II, de acordo com o cadastro vitícola pertencentes aos seguintes municípios: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *1. Descrição da área delimitada*

O nome Füred e a denominação de origem estão ligados ao município atual de Balatonfüred, sendo o nome mencionado pela primeira vez em 1211.

a) *Fatores naturais:*

A área de produção engloba as vinhas em torno de Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari e Balatonakali, na primeira cadeia de colinas, e Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse e Mencshely, na segunda cadeia de colinas da costa norte da bacia oriental do lago Balaton.

As principais áreas de cultivo das uvas situam-se nas vertentes dos sopés e nos cumes de inclinação moderada das colinas.

O soco das vinhas é composto por rochas típicas das zonas de montanha dos períodos entre o Pérmico Superior e o Triássico Inferior, com uma camada de seixos do Quaternário. Os tipos de solo na área são diversos, sendo os mais comuns os dolomíticos, os calcários e os solos florestais com iluviação argilosa. O solo característico da região é o solo florestal vermelho, criado pela meteorização de arenito do Pérmico rico em óxidos de ferro. A região vitivinícola caracteriza-se por solos ricos em cálcio, magnésio e potássio.

O clima é determinado pelo ar frio com origem nos vales das colinas de Bakony a norte e pelo lago Balaton a sul. As vinhas da área estão inseridas em grandes zonas florestais. Por este motivo, nos dias de verão, sob a influência da brisa noturna que sopra vinda de Bakony em direção ao lago, o calor húmido que sobe do lago Balaton abre caminho entre as videiras ao ar fresco vindo da floresta.

A zona regista uma exposição solar média de 1 950 a 2 000 horas por ano e temperaturas médias anuais de 11-12 °C. A precipitação média é de 650-700 mm por ano, com uma média de 350 mm durante o período vegetativo.

Um aspeto crucial do clima da região é o facto de a data média da última geada de primavera ser 5 de abril, o que é considerado excecionalmente precoce.

b) *Fatores humanos:*

A cultura da vinha e a viticultura desempenham um papel importante na vida da região há mais de 2 200 anos. O aumento do número de terrenos dedicados ao cultivo da vinha resulta também de um esforço humano deliberado; durante milénios, os viticultores da zona só cultivaram uvas nas encostas rapidamente aquecidas pelo sol e protegidas das geadas, em vez das zonas pantanosas das terras baixas, propensas às geadas e às doenças.

A intervenção humana deliberada levou à existência de faixas florestais que separam as vinhas individuais umas das outras e que albergam uma diversidade de fauna. Em termos vitícolas, estas faixas florestais são locais naturais de hibernação essenciais para os principais predadores.

Nos últimos anos, os viticultores desenvolveram uma nova imagem da região com base nas castas brancas de importância local, em especial a *olasz rizling*, bem como em castas de uvas azuis como a *kékfrankos,* utilizada na elaboração dos vinhos rosados e tintos. Durante a renovação das vinhas, as formas de condução altas refletindo uma orientação centrada na quantidade, são gradualmente abandonadas por formas de condução baixas e médias--altas, combinando tradições locais e conhecimentos vitícolas modernos. Os rendimentos máximos autorizados foram igualmente adaptados às exigências da produção de vinho de qualidade e são agora consideravelmente mais rigorosos do que os limites legais.

Desde 1987, a cidade de Balatonfüred, que moldou a vida da região, detém o título de «Cidade Internacional da Vinha e do Vinho». Nos últimos anos, os vinhos da região figuraram em lugar de destaque em numerosos concursos regionais, nacionais e internacionais. Um dos mais importantes reconhecimentos da reputação e da qualidade dos vinhos aí produzidos é que, tanto em 2000 como em 2022, um produtor de Balatonfüred ganhou o prémio de «Produtor vinícola do Ano».

8.2. *Descrição do(s) vinho(s)*

Os vinhos Füred são geralmente de intensidade média. Apresentam uma acidez seca, fresca e viva que confere a estrutura. Nos vinhos brancos, as notas cítricas são complementadas por notas de fruta madura. Nos vinhos tintos, taninos de corpo médio e aveludado combinam-se com frescura e um frutado suculento. Os vinhos apresentam frequentemente notas a minerais e a especiarias.

Os vinhos rosados apresentam geralmente uma cor mais clara, com aromas e sabores predominantemente a frutos vermelhos, como a framboesa e o morango. Caracterizam-se pela frescura, elevada acidez e um corpo leve.

8.3. *Descrição e demonstração do nexo de causalidade*

Devido à precipitação durante o período vegetativo e à capacidade de retenção de água da camada superficial dos solos da região de Balatonfüred-Csopak, o abastecimento hídrico das vinhas é adequado, mesmo nos dias quentes de verão. Por este motivo, o desenvolvimento da uva durante o período crítico do verão é ininterrupto, sem fatores de estresse, o que resulta na ausência de aromas de mofo e de ácidos ásperos imaturos.

A estrutura ácida madura e expressiva, assim como as notas minerais pronunciadas, devem-se ao elevado teor de minerais do solo.

A *olasz rizling*, popular entre os produtores locais, acumula grandes quantidades de magnésio e cálcio nos vinhos, ao passo que a *kékfrankos* pode servir de matéria-prima para grandes vinhos de maturação prolongada.

A reflexão dos raios solares na superfície do pouco profundo lago Balaton, faz com que as encostas das cadeias de colinas mais próximas na área de produção delimitada aqueçam de forma uniforme, proporcionando condições estáveis durante o abrolhamento das videiras. Como deixa de gear muito cedo, reduzem-se as probabilidades de geadas de primavera na região. Consequentemente, o crescimento dos lançamentos é homogéneo, desenvolvendo-se todos os anos uma superfície foliar suficientemente grande, o que resulta numa maturação ideal das uvas. Os vinhos produzidos na segunda cadeia de colinas, mais fria, desenvolvem-se mais lentamente, mas apresentam ainda uma estrutura ácida elegante e um caráter frutado.

As faixas florestais situadas junto às vinhas desempenham um papel fundamental na produção das uvas, uma vez que os predadores que aí hibernam (insetos como os ácaros predadores) asseguram um controle de pragas assinalável. Por este motivo, a importante fase crítica de desenvolvimento inicial das uvas não é prolongada, o que permite o crescimento de uma sebe mais alta e saudável. Como resultado, os vinhos terão um valor intrínseco mais elevado.

O sistema mediterrânico, com pressões altas e verões quentes, garante que, após os longos e ensolarados dias de outono, nos fins de tarde refrescados pelas brisas que sopram das colinas de Bakony, as videiras entrem rapidamente na fase escura da fotossíntese, o que conduz a um aumento rápido da concentração de açúcares nas uvas. Este processo natural contribui igualmente para o elevado valor intrínseco dos vinhos e facilita a maturação fenólica das uvas azuis, conferindo também aos vinhos tintos os seus taninos sedosos. A brisa refrescante vinda de Bakony desempenha igualmente um papel fundamental na manutenção da acidez.

Nas encostas das colinas onde se produzem as uvas, selecionadas ao longo de séculos para o cultivo da vinha, a circulação constante do ar e a forma de condução baixa das videiras permitem a secagem rápida do orvalho matinal nos cachos. As doenças fúngicas são raras e as uvas são vindimadas sãs. Tal permite a manutenção de aromas e sabores frescos no vinho, mesmo em plena maturação, normalmente sem sabor a uvas botritizadas.

A esta mistura de fatores naturais e humanos junta-se a experiência centenária transmitida através de gerações de viticultores que vivem na área. Para além do respeito pelas tradições, a nova geração reconheceu que as uvas produzidas nas áreas de produção da DOP Füred podem ser utilizadas não só para produzir vinhos frescos, leves e aromáticos para a importante indústria turística local, mas também, mediante um esforço consciente, vinhos brancos e tintos de elevada qualidade e de conservação prolongada.

Distinção entre as denominações de origem protegidas Balatonfüred-Csopak e Füred: A área delimitada do Füred corresponde a uma área geográfica mais pequena dentro da DOP Balatonfüred-Csopak, em que o vinho deve ser produzido de acordo com requisitos muito mais rigorosos. Os vinhos brancos DOP Füred só podem ser produzidos a partir das castas olaszrizling e furmint, os vinhos tintos das castas fékfrankos e zweigelt, e os vinhos rosados das castas kékfrankos e zweigelt. Para a DOP Füred, são autorizados menos métodos de cultivo, as regras em matéria de controlo do rendimento são mais rigorosas e o teor de açúcares das uvas à vindima é superior ao da DOP Balatonfüred-Csopak. No caso do Füred olaszrizling hegybor e do dűlősbor, o vinho deve ser envelhecido em cubas ou barris e em garrafa após delestagem. Por este motivo, a DOP Füred e as práticas enológicas autorizadas estão sujeitas a requisitos analíticos mais rigorosos do que para a Balatonfüred-Csopak. Tal resulta em características organoléticas completamente diferentes no produto final.

9. **Outras condições essenciais**

Regras relativas às menções

Quadro jurídico:

Estabelecido por uma organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

a) No caso do hegybor: O termo Füred figura separadamente e de forma bem visível no rótulo frontal e no contrarrótulo. O nome do município, enquanto unidade territorial mais pequena, pode ser indicado em carateres de tamanho inferior ao de Füred/Füredi.

b) No caso do dűlős bor: O nome da vertente figura separadamente e de forma bem visível no rótulo frontal e no contrarrótulo. O nome do município, enquanto unidade territorial maior, pode ser indicado em carateres de tamanho inferior ao da vertente.

c) O rótulo pode incluir a menção «Balaton borrégió» (Região vitícola do Balatão).

d) A menção «rozé» pode ser substituída pela menção «rosé».

2. Regras para a delimitação e indicação de unidades geográficas de menor dimensão

a) Hegybor:

   i) identidade de origem: 100 %

   ii) unidades geográficas que podem ser indicadas: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

b) Dűlős bor:

   i) identidade de origem: 100 %

   ii) unidades geográficas que podem ser indicadas:

   — 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

Produção fora da área de produção delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A transformação das uvas, a fermentação do mosto e o envelhecimento do vinho só podem ter lugar em municípios situados na área de produção delimitada e nos seguintes municípios situados na mesma unidade administrativa: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany e Zánka.

No caso do olaszrizling hegybor e do dűlősbor, o vinho deve envelhecer em garrafa. Por conseguinte, estes vinhos devem ser engarrafados na área geográfica.

Menções tradicionais protegidas

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A menção tradicional seguinte pode ser utilizada como sinónimo da menção «denominação de origem protegida»: «védett eredetű bor» [vinho de origem protegida]

Engarrafamento de olaszrizling hegybor e dűlősbor na área geográfica

Quadro jurídico:

Estabelecido por uma organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

No caso do olaszrizling hegybor e do dűlősbor, o vinho deve envelhecer em garrafa. Por conseguinte, estes vinhos devem ser engarrafados na área geográfica para adquirir as suas características finais distintivas.

Hiperligação para o caderno de especificações

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