C/2025/4194

24.7.2025

Publicarea unei cereri de protecție a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vitivinicol

(C/2025/4194)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„Füred”

PDO-HU-03043

Data cererii: 29.11.2023

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

Füred

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Olaszrizling hegybor*

Culoare: Variază de la galben-verzui la galben-pai.

Aromă: Intensitatea variază de la medie la ridicată, cu note de citrice, mere verzi, pere și arome discrete. Aceasta poate fi completată de note subtile de mirodenii dulci și de note conferite de învechirea în butoi.

Gust: Caracterizat printr-o corpolență medie, cu aciditate uscată, proaspătă, crocantă. Pot apărea note de piersici, mere verzi și pere, însoțite de note de plante.

Celelalte caracteristici analitice respectă limitele prevăzute în legislația UE. Se pot prepara numai categoriile sec și demisec.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,2 g/l exprimată ca acid tartric

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Culoare: Variază de la galben pal la galben-pai.

Aromă: Notele minerale subtile pot fi completate de note de fructe sâmburoase (de exemplu, piersici, migdale). Aroma este dominată în principal de caracterul mineral tipic soiului. În plus, pot exista arome discrete de mere verzi, pere, gutui și arome caracteristice învechirii în butoi.

Gust: Aciditate proaspătă, crocantă și slabe note minerale, condimentate, precum și de fructe concentrate și coapte, cum ar fi piersici, mere, pere, dar și note sărate și minerale prezente, de asemenea, în aromă. Gust rezidual cel puțin mediu.

Celelalte caracteristici analitice respectă limitele prevăzute în legislația UE. Se pot prepara numai categoriile sec și demisec.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 5,2 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *Rozé hegybor*

Culoare: Variază de la roz pal și somon până la roz pal cu tentă arămie.

Aromă: Intensitate medie spre ridicată, aroma poate fi reprezentată în principal de fructe roșii, zmeură și căpșuni.

Gust: Cu corpolență ușoară și caracterizat de o aciditate proaspătă, ridicată. Poate predomina gustul de fructe roșii, căpșuni și zmeură, prezent și în aromă.

Celelalte caracteristici analitice respectă limitele prevăzute în legislația UE. Se pot prepara numai categoriile sec și demisec.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 5,2 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Culoare: Variază de la purpuriu de intensitate medie la rubiniu.

Aromă: De intensitate moderată, aromele sunt caracterizate în principal de fructe roșii, cum ar fi căpșuni, zmeură și mure, cu eventuale accente de condimente.

Gust: Caracterizat de o corpolență medie și de taninuri medii, catifelate, cu o structură acidă proaspătă, un profil gustativ armonios și rotund, prospețime dominantă și un gust rezidual mediu.

Celelalte caracteristici analitice respectă limitele prevăzute în legislația UE. Se pot prepara numai categoriile sec și demisec.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4,8 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Culoare: Variază de la purpuriu de intensitate medie la rubiniu și chiar roșu-granat.

Aromă: Intensitate moderată, în principal fructe roșii, cum ar fi vișine, cireșe și căpșuni, cu eventuale note aromatice condimentate de mirodenii dulci și chiar minerale.

Gust: Cu o corpolență medie spre plină, moderat de vioi, cu prospețime acidă și vitalitate, completat de taninuri medii și o textură catifelată. Pot apărea note suculente de fructe roșii, căpșuni, cireșe și afine, eventual cu note de mirodenii dulci conferite de butoaiele de lemn. Acestea pot fi completate de un strop de mineralitate.

Celelalte caracteristici analitice respectă limitele prevăzute în legislația UE. Se pot prepara numai categoriile sec și demisec.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4,8 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici oenologice**

a. ***Practici oenologice esențiale***

1. *Olaszrizling hegybor*

Practică oenologică specifică

— proporția de Furmint nu trebuie să depășească 15 %;

— se pot utiliza doar struguri sănătoși;

— învechire de cel puțin patru luni în rezervor și/sau în butoi;

— învechire de cel puțin o lună în sticlă;

— mustul poate fi clarificat prin decantare sau flotare;

— mustul poate fi fermentat natural sau folosind numai drojdie care nu modifică aroma naturală și gustul caracteristic al vinurilor „Olasz rizling”.

Practici oenologice interzise (în afara dispozițiilor în vigoare):

— îndulcirea

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Practică oenologică specifică

— proporția de Furmint nu trebuie să depășească 15 %;

— se pot utiliza doar struguri sănătoși;

— învechire de cel puțin patru luni în rezervor și/sau în butoi;

— învechire de cel puțin o lună în sticlă;

— mustul poate fi clarificat prin decantare sau flotare;

— mustul poate fi fermentat natural sau folosind numai drojdie care nu modifică aroma naturală și gustul caracteristic al vinurilor „Olasz rizling”.

Practici oenologice interzise (în afara dispozițiilor în vigoare):

— îndulcirea;

— creșterea conținutului de zahăr al mustului.

3. *Rozé hegybor*

Practică oenologică specifică

— proporția de Zweigelt nu trebuie să depășească 30 %

Practici oenologice interzise (în afara dispozițiilor în vigoare): îndulcirea

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Practică oenologică specifică

Practici oenologice interzise (în afara dispozițiilor în vigoare): îndulcirea

5. *Norme referitoare la viticultură*

Practică de cultivare

Se aplică tuturor tipurilor de vin:

1. Metodă de cultivare: Guyot, în cordon mediu-înalt, cordon jos, umbrelă și goblet
2. Densitatea de plantare:
   a. în cazul plantațiilor viticole plantate înainte de 1 august 2023: cel puțin 3 300 de butuci/ha, cu o pierdere de viță-de-vie de cel mult 10 %
   b. în cazul plantațiilor viticole plantate după 1 august 2023: cel puțin 4 000 de butuci/ha, cu o pierdere de viță-de-vie de cel mult 10 %. Distanța dintre butuci: cel puțin 0,6 m
3. În ceea ce privește Dűlős bor, vârsta medie a plantelor de viță-de-vie din plantația viticolă trebuie să fie de cel puțin cinci ani, calculată începând cu anul plantării.
4. Cerințe privind calitatea strugurilor

Conținutul minim de zahăr al strugurilor (grade MM) pentru diferitele tipuri de vin:

— Olaszrizling hegybor: 18,2;

— Olaszrizling dűlős bor: 19;

— Rozé hegybor: 16,9;

— Kékfrankos hegybor: 19;

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Tăria alcoolică potențială minimă a strugurilor (% vol.) pentru diferitele tipuri de vin:

— Olaszrizling hegybor: 11,49;

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08;

— Rozé hegybor: 10,52;

— Kékfrankos hegybor: 12,08;

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Randamente maxime***

1. ***Olaszrizling hegybor – vin nou pe drojdii***
63 de hectolitri per hectar

2. ***Olaszrizling hegybor – cel mult 2 kg per butuc***
9 000 kg de struguri per hectar

3. ***Olaszrizling dűlős bor – vin nou pe drojdii***
39 de hectolitri per hectar

4. ***Olaszrizling dűlős bor – cel mult 1,5 kg per butuc***
6 000 kg de struguri per hectar

5. ***Rozé hegybor – vin nou pe drojdii***
63 de hectolitri per hectar

6. ***Rozé hegybor – cel mult 2 kg per butuc***
9 000 kg de struguri per hectar

7. ***Kékfrankos hegybor – vin nou pe drojdii***
63 de hectolitri per hectar

8. ***Kékfrankos hegybor – cel mult 2 kg per butuc***
9 000 kg de struguri per hectar

9. ***Kékfrankos dűlős bor – vin nou pe drojdii***
39 de hectolitri per hectar

10. ***Kékfrankos dűlős bor – cel mult 1,5 kg per butuc***
6 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Zonele înscrise în cadastrul viticol în clasele I și II care aparțin următoarelor comune: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *1. Descrierea arealului delimitat*

Denumirea „Füred” și denumirea de origine sunt legate de comuna Balatonfüred de astăzi, prima mențiune a denumirii datând din 1211.

a) *Factorii naturali:*

Arealul de producție cuprinde plantațiile viticole din jurul zonelor Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari și Balatonakali, în primul rând de dealuri, și Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse și Mencshely, în al doilea rând de dealuri de pe țărmul nordic al bazinului estic al Lacului Balaton.

Ariile principale de cultivare a viței-de-vie sunt suprafețele înclinate de la poalele dealurilor, precum și coama dealurilor cu înclinație moderată.

Substratul geologic al plantațiilor viticole este compus din roci de înălțime din perioada cuprinsă între permianul superior și triasicul inferior, cu o pătură de pietriș din cuaternar. Tipurile de sol din zonă variază, dar sunt, cel mai adesea, soluri dolomitice, calcaroase și forestiere cu acumulări de argilă prin iluviere. Solul caracteristic regiunii este solul forestier roșu, creat prin alterarea gresiei permiene bogate în oxizi de fier. Regiunea viticolă este caracterizată de soluri bogate în calciu, magneziu și potasiu.

Clima este determinată de aerul rece, care coboară prin văile dealurilor Bakony la nord, și de Lacul Balaton la sud. Plantațiile viticole din zonă sunt situate în mijlocul unor mari suprafețe împădurite. De aceea, în zilele de vară, sub influența brizei de seară care suflă din direcția Bakony către lac, căldura umedă care se ridică de pe Lacul Balaton face loc aerului răcoros de pădure, care pătrunde în plantațiile de viță-de-vie.

Acest areal are o medie anuală de 1 950-2 000 de ore de soare și o temperatură medie anuală de 11-12 °C. Precipitațiile medii anuale sunt de 650-700 mm, din care în medie 350 mm cad în perioada de vegetație.

Un aspect esențial al climei din această zonă este faptul că data medie a ultimului îngheț de primăvară este 5 aprilie, dată care este considerată extrem de timpurie.

b) *Factorii umani*

Viticultura și vinicultura au jucat un rol important în viața din acest areal timp de peste 2 200 de ani. Oamenii care locuiesc în zonă au amenajat aceste terenuri în vederea cultivării viței-de-vie; de mii de ani, viticultorii care trăiau aici au cultivat viță-de-vie doar pe dealurile însorite, protejate de îngheț, și nu în zonele joase mlăștinoase, expuse la îngheț și boli.

Oamenii care locuiesc în zonă au gândit și au amenajat centuri de pădure care separă plantațiile de viță-de-vie individuale și care adăpostesc o faună variată. Din punct de vedere viticol, aceste centuri forestiere sunt zone naturale esențiale de iernare pentru principalii prădători.

În ultimii ani, viticultorii au dezvoltat o nouă imagine a arealului, bazată pe soiurile albe de importanță locală, în special Olasz Rizling, alături de soiurile de struguri albaștri, cum ar fi Kékfrankos, care sunt folosite pentru producerea vinurilor roze și roșii. Odată cu reînnoirea plantațiilor viticole, metodele de conducere înaltă care reflectă o abordare axată pe cantitate sunt abandonate treptat în favoarea metodelor de conducere joasă și medie spre înaltă, care îmbină tradițiile locale și cunoștințele moderne în domeniul viticulturii. Randamentele maxime admise au fost, de asemenea, adaptate la cerințele producției de vin de calitate și sunt în prezent mult mai stricte decât limitele impuse prin lege.

Începând din 1987, orașul Balatonfüred, care a modelat viața regiunii, deține titlul de „Oraș Internațional al Viei și Vinului”. În ultimii ani, vinurile din regiune au avut rezultate remarcabile la numeroase competiții regionale, naționale și internaționale. Una dintre cele mai importante recunoașteri ale reputației și calității vinurilor produse aici este aceea că, atât în 2000, cât și în 2022, premiul „Cel mai bun producător de vin al anului” a fost câștigat de un producător din Balatonfüred.

8.2. *Descrierea vinurilor*

Vinurile „Füred” au, în general, o intensitate medie. Acestea au o aciditate uscată, proaspătă, crocantă care ghidează structura. În cazul vinurilor albe, notele de citrice sunt completate de cele de fructe coapte. În cazul vinurilor roșii, corpolența medie și taninurile catifelate sunt combinate cu prospețime și gust fructat suculent. Vinurile au adesea și tonuri minerale și condimentate.

Vinurile roze au, în general, o culoare mai deschisă, cu arome și gusturi în principal de fructe roșii, cum ar fi zmeură și căpșuni. Acestea se caracterizează prin prospețime, aciditate ridicată și corpolență ușoară.

8.3. *Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale*

Datorită precipitațiilor din timpul sezonului de vegetație și capacității de retenție a apei din stratul superficial al solului din regiunea Balatonfüred-Csopak, aprovizionarea cu apă a viței-de-vie este adecvată chiar și în zilele călduroase de vară. Din acest motiv, dezvoltarea strugurilor în perioada critică a verii este neîntreruptă, iar factorii de stres sunt absenți, ceea ce duce la lipsa aromelor de mucegai sau a acizilor aspri imaturi.

Structura acidă matură și expresivă și notele minerale pronunțate se datorează conținutului bogat în minerale al solului.

Soiul Olasz Rizling, care este popular în rândul producătorilor locali, acumulează cantități mari de magneziu și calciu în vinuri, în timp ce Kékfrankos poate servi drept materie primă pentru vinuri bune cu maturare îndelungată.

Razele soarelui reflectate de suprafața Lacului Balaton, care are o adâncime mică, fac ca pantele dealurilor situate în apropierea lacului din arealul de producție delimitat să se încălzească în mod uniform primăvara și să ofere viței-de-vie condiții constante în timpul înmuguririi. Deoarece ultima zi de îngheț este foarte devreme, există mai puține șanse de îngheț de primăvară în această regiune; în consecință, creșterea lăstarilor este uniformă și se dezvoltă în fiecare an o suprafață suficient de mare a frunzișului, ceea ce duce la o coacere optimă a strugurilor. Vinurile produse în al doilea rând de dealuri, care sunt mai răcoroase, se dezvoltă mai lent, dar păstrează încă o structură acidă elegantă și un gust fructat.

Un rol esențial în cultura viței-de-vie îl au centurile forestiere situate în jurul plantațiilor viticole, deoarece organismele prădătoare care iernează în aceste păduri (insecte cum ar fi acarienii prădători) mențin sub control nivelul dăunătorilor. Astfel, faza inițială deosebit de importantă de dezvoltare a strugurilor nu este prelungită, permițând dezvoltarea unei bariere de frunze mai mari și mai sănătoase. Prin urmare, vinurile vor avea o valoare intrinsecă mai mare.

Verile calde și sistemul mediteraneean de presiune înaltă asigură faptul că, după zilele lungi și însorite de toamnă, în serile reci cu brize din direcția Dealurilor Bakony, vița-de-vie intră rapid în faza de întuneric a fotosintezei, având ca rezultat o creștere rapidă a concentrației de zahăr din struguri. Acest proces natural contribuie, de asemenea, la valoarea intrinsecă ridicată a vinurilor și facilitează maturarea fenolică a strugurilor albaștri, ceea ce le conferă vinurilor roșii taninuri catifelate. Briza răcoroasă dinspre Bakony joacă, de asemenea, un rol esențial în menținerea acidității.

Pe pantele dealurilor unde se cultivă vița-de-vie, selectate de-a lungul secolelor, mișcarea constantă a aerului și conducerea joasă a viței-de-vie au ca rezultat uscarea rapidă a picăturilor de rouă de pe ciorchinii de struguri, ceea ce împiedică apariția bolilor criptogamice și asigură o recoltă de struguri sănătoși. Acest lucru permite menținerea aromelor și gusturilor proaspete în vin chiar și la maturitate deplină și, în general, nu există gust de mucegai nobil.

Această combinație de factori naturali și umani se îmbină cu experiența seculară transmisă din generație în generație de viticultorii care trăiesc în zonă. Pe lângă respectarea tradițiilor, noua generație a recunoscut că strugurii cultivați în arealele de producție ale DOP „Füred” pot fi folosiți pentru a produce nu numai vinuri proaspete, ușor aromate pentru importanta industrie turistică locală, ci și, cu un efort conștient, vinuri albe și roșii de înaltă calitate și cu termen îndelungat de păstrare.

Distincția dintre denumirile de origine protejate „Balatonfüred-Csopak” și „Füred”: Arealul delimitat „Füred” este un areal geografic mai restrâns în cadrul DOP Balatonfüred-Csopak, în care vinul trebuie să fie produs în conformitate cu cerințe mult mai stricte decât în cazul DOP Balatonfüred-Csopak. Vinurile albe cu DOP „Füred” pot fi produse numai din soiurile Olaszrizling și Furmint, vinurile roșii din Kékfrankos, iar vinurile roze din Kékfrankos și Zweigelt. În ceea ce privește DOP „Füred”, sunt autorizate mai puține metode de cultivare, există norme mai stricte privind controlul randamentului, iar conținutul de zahăr al strugurilor la recoltare este mai mare decât în cazul DOP „Balatonfüred-Csopak”. În ceea ce privește „Füred” Olaszrizling hegybor și dűlősbor, vinul trebuie învechit în rezervoare sau butoaie și, mai apoi, în sticlă după etapa de *délestage*. Din acest motiv, DOP „Füred” și practicile oenologice autorizate fac obiectul unor cerințe analitice mai stricte decât cele pentru „Balatonfüred-Csopak”. Acest lucru duce la caracteristici organoleptice complet diferite ale produsului final.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Norme privind indicațiile

Cadrul juridic:

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

a) În ceea ce privește hegybor: Cuvântul „Füred” apare separat și vizibil pe eticheta din față și din spate. Denumirea comunei ca unitate teritorială mai mică poate fi indicată cu caractere de dimensiuni mai mici decât cele utilizate pentru Füred/Füredi.

b) În ceea ce privește dűlős bor: Denumirea versantului apare separat și vizibil pe eticheta din față și din spate. Denumirea comunei ca unitate teritorială mai mare poate fi indicată cu caractere de dimensiuni mai mici decât cele utilizate pentru denumirea versantului.

c) Denumirea „Balaton borrégió” (regiunea vitivinicolă Balaton) poate figura pe etichetă.

d) Cuvântul „rozé” poate fi înlocuit cu cuvântul „rosé”.

2. Norme pentru delimitarea și indicarea unităților geografice mai mici

a) Hegybor:

   (i) identitatea originii: 100 %

   (ii) unitățile geografice care pot fi indicate: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly;

b) Dűlős bor:

   (i) identitatea originii: 100 %

   (ii) unitățile geografice care pot fi indicate:

      — 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.

Producția în afara arealului de producție delimitat

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Prelucrarea strugurilor, fermentarea mustului și învechirea vinului pot avea loc numai în comunele situate în arealul de producție delimitat și în următoarele comune situate în aceeași unitate administrativă: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany și Zánka.

În ceea ce privește Olaszrizling hegybor și dűlősbor, vinul trebuie învechit în sticle. Prin urmare, aceste vinuri trebuie îmbuteliate în respectivul areal geografic.

Mențiunea tradițională protejată

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Următoarea mențiune tradițională poate fi utilizată ca sinonim al mențiunii „denumire de origine protejată”: „védett eredetű bor” (vin de origine protejată)

Îmbutelierea olaszrizling hegybor și dűlősbor în respectivul areal geografic

Cadrul juridic:

Stabilit de organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În ceea ce privește Olaszrizling hegybor și dűlősbor, vinul trebuie învechit în sticle. Prin urmare, aceste vinuri trebuie să fie îmbuteliate în respectivul areal geografic pentru a dobândi caracteristicile lor finale distinctive.

Link către caietul de sarcini al produsului

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