C/2025/4194

24.7.2025

Uverejnenie žiadosti o ochranu názvu v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2025/4194)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Füred“

PDO-HU-03043

Dátum žiadosti: 29.11.2023

1. **Názov na zápis do registra**

Füred

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Olaszrizling hegybor*

Farba: svetlá zelenožltá až slamovožltá.

Aróma: od strednej po vysokú intenzitu s nádychom citrusov, zeleného jablka, hrušky a s decentnými aromatickými tónmi. To môže byť doplnené o jemné sladké korenie a vyzrievanie v sudoch.

Chuť: vyznačuje sa stredným telom so suchou, sviežou a s výraznou kyslosťou. Môžu sa objaviť tóny broskyne, zeleného jablka a hrušky sprevádzané bylinnými tónmi.

Ostatné analytické vlastnosti zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Môžu sa vyrábať len suché a polosuché kategórie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,2 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Farba: od bledožltej po slamovožltú.

Aróma: jemné minerálne tóny môžu byť doplnené arómami kôstkového ovocia (napríklad broskyňou, mandľami). V aróme prevláda najmä minerálny charakter typický pre danú odrodu. Okrem toho sa môžu vyskytovať decentné arómy zeleného jablka, hrušky a duly, ako aj arómy charakteristické pre vyzrievanie v sudoch.

Chuť: svieža, výrazná kyslosť s chudobnými minerálnymi, korenistými tónmi, ako aj s tónmi koncentrovaného, zrelého ovocia, napríklad broskyne, jablka, hrušky, so slanými a s minerálnymi tónmi prítomnými aj v aróme. Aspoň stredne dlhý záver.

Ostatné analytické vlastnosti zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Môžu sa vyrábať len suché a polosuché kategórie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 5,2 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Rozé hegybor*

Farba: od bledoružovej cez lososovú až po farbu šupky cibule.

Aróma: stredne intenzívna až vysoko intenzívna aróma, ktorá sa môže predovšetkým vyznačovať červeným bobuľovým ovocím, malinami a jahodami.

Chuť: ľahké telo s charakteristickou sviežou, vysokou kyslosť. Môže dominovať chuť červeného bobuľového ovocia, jahôd a malín, ktoré sú takisto prítomné v aróme.

Ostatné analytické vlastnosti zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Môžu sa vyrábať len suché a polosuché kategórie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,2 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Kékfrankos hegybor*

Farba: od stredne sýtofialovej po rubínovú.

Aróma: stredne intenzívne arómy, ktoré sa vyznačujú najmä červeným bobuľovým ovocím, ako sú jahody, maliny a černice, s možnými náznakmi korenia.

Chuť: vyznačuje sa stredným telom a stredne zamatovými trieslovinami so sviežou kyslou štruktúrou, s harmonickým a guľatým chuťovým profilom, dominantnou sviežosťou a so stredne dlhým záverom.

Ostatné analytické vlastnosti zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Môžu sa vyrábať len suché a polosuché kategórie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4,8 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Farba: od stredne sýtofialovej cez rubínovú až po granátovú.

Aróma: stredne intenzívna, najmä červené bobuľové ovocie, ako sú višne, čerešne a jahody, s možnými tónmi korenistých aróm v podobe sladkého korenia a dokonca aj s mineralitou.

Chuť: stredne plné telo, mierne živá, kyslá sviežosť a vitalita, doplnená stredne silnými trieslovinami a hodvábnou textúrou. Môžu sa objaviť šťavnaté tóny červeného bobuľového ovocia, jahôd, čerešní a čučoriedok, prípadne sladkého korenia z drevených sudov. Môže byť doplnená nádychom minerality.

Ostatné analytické vlastnosti zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Môžu sa vyrábať len suché a polosuché kategórie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4,8 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) ***Základné enologické postupy***

1. *Olaszrizling hegybor*

Osobitný enologický postup

— podiel odrody Furmint nesmie prekročiť 15 %,

— môže sa použiť iba zdravé hrozno,

— víno musí aspoň štyri mesiace vyzrievať v nádrži a/alebo v sude

— víno musí aspoň jeden mesiac vyzrievať vo fľaši

— mušt sa musí odkalovať usadzovaním alebo flotáciou,

— kvasenie muštu sa môže vykonávať len pomocou kvasiniek, ktoré nemenia prirodzené aromatické a chuťové vlastnosti vín „Olasz rizling“ a „Furmint“

• Neoprávnené enologické postupy (nad rámec existujúcich právnych predpisov)

— úprava obsahu zvyškového cukru

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Osobitný enologický postup

— podiel odrody Furmint nesmie prekročiť 15 %,

— môže sa použiť iba zdravé hrozno,

— víno musí aspoň štyri mesiace vyzrievať v nádrži a/alebo v sude

— víno musí aspoň jeden mesiac vyzrievať vo fľaši

— mušt sa musí odkalovať usadzovaním alebo flotáciou,

— kvasenie muštu sa môže vykonávať len pomocou kvasiniek, ktoré nemenia prirodzené aromatické a chuťové vlastnosti vín „Olasz rizling“ a „Furmint“

• Neoprávnené enologické postupy (nad rámec existujúcich právnych predpisov)

— úprava obsahu zvyškového cukru,

— dosladenie muštu

3. *Rozé hegybor*

Osobitný enologický postup

— podiel odrody Zweigelt nesmie prekročiť 30 %,

• Neoprávnené enologické postupy (nad rámec existujúcich právnych predpisov) úprava obsahu zvyškového cukru.

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Osobitný enologický postup

• Neoprávnené enologické postupy (nad rámec existujúcich právnych predpisov) úprava obsahu zvyškového cukru.

5. *Pravidlá pestovania viniča*

Pestovateľské postupy

Platné pre všetky vína:

1. Metóda pestovania: Guyotov rez, stredné vedenie, nízke vedenie, vedenie na hlavu, vedenie, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka, vedenie Gobelet.
2. Hustota výsadby:
   a) Pre vinohrady vysadené po 1. auguste 2023: minimálne 3 300 krov/ha; vyhynuté kry nesmú predstavovať viac ako 10 %
   b) Pre vinohrady vysadené po 1. auguste 2023: minimálne 4 000 krov/ha; vyhynuté kry nesmú predstavovať viac ako 10 % Vzdialenosť medzi krami: 0,6 km alebo viac
3. V prípade vína Dűlős bor musí byť priemerný vek krov vo vinohrade, ktorý sa počíta od roku výsadby, aspoň päť rokov.
4. Požiadavky týkajúce sa kvality hrozna

Minimálny obsah cukru v hrozne (v stupňoch maďarského muštomeru) pre rôzne typy vín:

— Olaszrizling hegybor: 18,2,

— Olaszrizling dűlős bor: 19,

— Rozé hegybor: 16,9,

— Kékfrankos hegybor: 19,

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Minimálny potenciálny obsah alkoholu v hrozne (v obj. %) pre rôzne typy vín:

— Olaszrizling hegybor: 11,49,

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08,

— Rozé hegybor: 10,52,

— Kékfrankos hegybor: 12,08,

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b) ***Maximálne výnosy***

1. ***Olaszrizling hegybor – mladé víno na kaloch***

63 hektolitrov na hektár

2. ***Olaszrizling hegybor – maximálne 2 kg na ker***

9 000 kg hrozna na hektár

3. ***Olaszrizling dűlős bor – mladé víno na kaloch***

39 hektolitrov na hektár

4. ***Olaszrizling dűlős bor – maximálne 1,5 kg na ker***

6 000 kg hrozna na hektár

5. ***Rozé hegybor – mladé víno na kaloch***

63 hektolitrov na hektár

6. ***Rozé hegybor – maximálne 2 kg na ker***

9 000 kg hrozna na hektár

7. ***Kékfrankos hegybor – mladé víno na kaloch***

63 hektolitrov na hektár

8. ***Kékfrankos hegybor – maximálne 2 kg na ker***

9 000 kg hrozna na hektár

9. ***Kékfrankos dűlős bor – mladé víno na kaloch***

39 hektolitrov na hektár

10. ***Kékfrankos dűlős bor – maximálne 1,5 kg na ker***

6 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasti zaradené vo vinohradníckom katastri do I. a II. triedy patriace k týmto obciam: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *1. Opis vymedzenej zemepisnej oblasti*

Názov „Füred“ a označenie pôvodu súvisia s dnešnou obcou Balatonfüred, pričom prvá zmienka o názve pochádza z roku 1211.

a) *Prírodné faktory*

Oblasť výroby zahŕňa vinohrady v okolí obcí Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari a Balatonakali v prvom pásme kopcov a obcí Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse a Mencshely v druhom pásme kopcov na severnom brehu východnej časti povodia jazera Balaton.

Vinič sa pestuje najmä na svahoch na úpätí hôr a mierne stúpajúcich vrcholkoch pohorí.

Základná hornina vinohradov sa skladá z hornín vrchoviskového typu z mladšieho permu až spodného triasu a pokrýva ju kvartérna drvina. Pôdne typy v oblasti sú rôzne, ale najčastejšie ide o dolomitové, vápencové a lesné pôdy s ílovou iluviáciou. Charakteristickou pôdou regiónu je červená lesná pôda, ktorá vznikla zvetrávaním permského pieskovca bohatého na oxidy železa. Pre tento vinohradnícky región sú príznačné pôdy bohaté na vápnik, horčík a draslík.

Podnebie ovplyvňuje studený vzduch prúdiaci z údolí pohoria Bakony na severe a jazero Balaton na juhu. Vinohrady v tejto oblasti sú zasadené do rozsiahlych lesných oblastí. Vo vinohradoch preto počas letných dní prúdi z hôr studený lesný vzduch vplyvom večernej brízy vejúcej v smere od pohoria Bakony k jazeru namiesto teplého vlhkého vzduchu, ktorý sa tvorí nad jazerom Balaton.

V tejto oblasti je ročný priemerný slnečný svit 1 950 až 2 000 hodín a priemerná ročná teplota 11 – 12 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 650 – 700 mm, z čoho počas vegetačného obdobia spadne v priemere 350 mm.

Dôležitým aspektom podnebia v tejto oblasti je priemerný dátum posledných jarných mrazov 5. apríl, ktorý sa považuje za mimoriadne skorý.

b) *Ľudské faktory*

Pestovanie viniča a vinohradníctvo zohrávajú v živote tejto oblasti dôležitú úlohu už viac ako 2 200 rokov. Pestovanie viniča je výsledkom cielenej ľudskej činnosti – miestni vinohradníci tu už niekoľko tisícročí pestujú výlučne vinič na rýchlo sa otepľujúcich svahoch chránených pred mrazom, ktoré uprednostňujú pred močaristými, nízko položenými oblasťami náchylnými na mrazy a ochorenia.

Zámerné ľudské úsilie viedlo k vytvoreniu pásov lesa, ktoré oddeľujú jednotlivé vinohrady od seba a sú domovom rozmanitej fauny. Z vinohradníckeho hľadiska sú tieto lesné pásy dôležitými prirodzenými zimoviskami pre hlavných predátorov.

V posledných rokoch vinohradníci vytvorili nový obraz oblasti založený na bielych odrodách miestneho významu, najmä na odrode Olasz Rizling, spolu s modrými muštovými odrodami, ako je Kékfrankos, ktoré sa používajú na výrobu ružových a červených vín. Počas obnovy vinohradov sa postupne upúšťa od spôsobov vysokého vedenia viniča, v ktorých sa premieta prístup zameraný na množstvo, a nahrádzajú sa spôsobmi nízkeho a stredného vedenia viniča, v ktorých sa spájajú miestne tradície a moderné vinohradnícke poznatky. Maximálne povolené výnosy sa takisto prispôsobili požiadavkám výroby kvalitného vína a v súčasnosti sú podstatne prísnejšie než zákonom stanovené limity.

Od roku 1987 je mesto Balatonfüred, ktoré formovalo život regiónu, držiteľom titulu „Medzinárodné mesto viniča a vína“. V uplynulých rokoch sa vína z tohto regiónu výrazne predstavili na mnohých regionálnych, národných a medzinárodných súťažiach. Jedným z najvýznamnejších uznaní povesti a kvality tu vyrábaných vín je, že v roku 2000, ako aj v roku 2022 vyhral výrobca z mesta Balatonfüred ocenenie „Výrobca vína roka“.

8.2. *Opis vín*

Vína „Füred“ sú spravidla stredne intenzívne. Majú suchú, sviežu a výraznú kyslosť, ktorá usmerňuje štruktúru. V bielych vínach sú citrusové tóny doplnené tónmi zrelého ovocia. V červených vínach sa stredné telo a zamatové triesloviny spájajú so sviežosťou a šťavnatou ovocnosťou. Vína majú často aj minerálne, korenisté tóny.

Ružové vína majú všeobecne svetlejšiu farbu s arómami a chuťou najmä červeného bobuľového ovocia, ako sú maliny a jahody. Vyznačujú sa sviežosťou, vysokou kyslosťou a ľahkým telom.

8.3. *Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti:*

Vďaka zrážkam počas vegetačného obdobia a schopnosti vrchnej vrstvy pôdy v regióne Balatonfüred–Csopak zadržiavať vodu je zásobovanie krov vodou dostatočné aj počas teplých letných dní. Preto sa môže počas kritického letného obdobia neprerušene vyvíjať bez stresových faktorov, takže nemá stuchnutý pach či nepríjemné nevyzreté kyseliny.

Vyzretá, výrazná kyslá štruktúra a výrazné minerálne tóny sú spôsobené vysokým obsahom minerálov v pôde.

Vďaka odrode Olasz Rizling, ktorá je obľúbená medzi miestnymi výrobcami, sa vo vínach akumuluje veľké množstvo horčíka a vápnika, zatiaľ čo odroda Kékfrankos môže slúžiť ako surovina pre veľké vína, ktoré dlho dozrievajú.

Slnečné lúče odrážajúce sa od hladiny plytkého jazera Balaton spôsobujú, že svahy v pásme kopcov bližšie k jazeru vo vymedzenej oblasti výroby sa na jar rovnomerne zohrievajú a poskytujú krom počas pučania rovnaké podmienky. Posledný deň mrazov nastáva skoro, takže v regióne je menšia pravdepodobnosť jarných mrazov; výhonky preto rastú rovnomerne a každý rok sa vyvinie dostatočne veľká listová plocha, čo vedie k optimálnemu dozrievaniu hrozna. Vína vyrobené v chladnejšom druhom pásme kopcov sa vyvíjajú pomalšie, ale stále majú elegantnú kyslú štruktúru a ovocnosť.

Kľúčovú úlohu pri pestovaní viniča zohrávajú pásma lesov nachádzajúce sa vedľa vinohradov, pretože v nich prezimujú predátori (hmyz, napríklad dravé roztoče), ktorí výrazne regulujú škodcov. Nepredlžuje sa teda kriticky významná počiatočná vývojová fáza hrozna, čo umožňuje vývoj vyššej a zdravšej listovej steny. V dôsledku toho budú mať vína vyššiu vnútornú hodnotu.

Teplé leto a stredozemská tlaková výš zabezpečujú, že po dlhých jesenných dňoch, počas večerov, keď z pohoria Bakony vinič prúdi chladný vánok, rýchlo prechádza do tmavej fázy fotosyntézy, počas ktorej dochádza k rýchlemu zvýšeniu koncentrácie hroznového cukru. Tento prirodzený proces takisto prispieva k vysokej vnútornej hodnote vín a uľahčuje fenolovú zrelosť modrého hrozna, čo červeným vínam zároveň dodáva hodvábne triesloviny. Kľúčovú úlohu pri udržiavaní kyslosti zohráva aj chladivá bríza z pohoria Bakony.

Na svahoch hôr, ktoré sa po stáročia vyberali na pestovanie hrozna, sa vďaka neustálemu prúdeniu vzduchu a nízkemu vedeniu viniča neudrží na strapcoch rosa, preto sú hubové choroby sú zriedkavé a výsledkom je zdravé hrozno. Vďaka tomu sa vo víne zachovávajú svieže arómy a chute aj pri plnej zrelosti a víno zvyčajne nemá botrytizovanú chuť.

Táto kombinácia prírodných a ľudských faktorov sa spája so stáročnými skúsenosťami odovzdávanými z generácie na generáciu vinohradníkov žijúcich v tejto oblasti. Okrem dodržiavania tradícií si nová generácia uvedomila, že hrozno dopestované v oblastiach výroby s CHOP „Füred“ možno využiť nielen na výrobu sviežich, ľahkých aromatizovaných vín pre dôležitý miestny turistický priemysel, ale s vedomým úsilím aj na výrobu vysokokvalitných bielych a červených vín s dlhou trvanlivosťou.

Rozlišovanie medzi chránenými označeniami pôvodu „Balatonfüred-Csopak“ a „Füred“: Vymedzená oblasť „Füred“ je menšia zemepisná oblasť v rámci CHOP Balatonfüred-Csopak, kde sa víno musí vyrábať podľa oveľa prísnejších požiadaviek než v prípade CHOP Balatonfüred-Csopak. Biele vína s CHOP „Füred“ sa môžu vyrábať len z odrôd Olaszrizling a Furmint, červené vína z odrody Kékfrankos a ružové vína z odrôd Kékfrankos a Zweigelt. V prípade CHOP „Füred“ je povolených menej metód pestovania, platia prísnejšie pravidlá kontroly výnosu a obsah cukru v hrozne pri zbere je vyšší než v prípade CHOP „Balatonfüred-Csopak“. V prípade „Füred“ Olaszrizling hegybor a dűlősbor musí víno vyzrievať v nádržiach alebo sudoch a po *délestage* vo fľaši. Z tohto dôvodu sa na CHOP „Füred“ a povolené enologické postupy vzťahujú prísnejšie analytické požiadavky než na „Balatonfüred-Csopak“. Výsledkom sú úplne odlišné organoleptické vlastnosti konečného výrobku.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Pravidlá označovania

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

a) Pre hegybor: Slovo „Füred“ je uvedené samostatne a viditeľne na prednej a zadnej etikete. Názov obce ako menšej územnej jednotky sa môže uvádzať menšou veľkosťou písma než Füred/Füredi.

b) Pre dűlős bor: Názov vinohradu je uvedený samostatne a viditeľne na prednej a zadnej etikete. Názov obce ako väčšej územnej jednotky sa môže uvádzať menšou veľkosťou písma než názov vinohradu.

c) Na etikete sa môže uvádzať označenie „Balaton borrégio“ [vinohradnícky región Balaton].

d) Slovo „rozé“ možno nahradiť slovom „rosé“.

2. Pravidlá týkajúce sa vymedzovania a označovanie menších zemepisných jednotiek

a) Hegybor:

   i) identita pôvodu: 100 %

   ii) možno uvádzať menšie zemepisné jednotky: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly

b) Dűlős bor:

   i) identita pôvodu: 100 %

   ii) môžu sa uvádzať menšie zemepisné jednotky:

   — 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

Výroba v inej ako vymedzenej oblasti výroby

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Spracovanie hrozna, kvasenie muštu a vyzrievanie vína sa môže uskutočniť len v obciach, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej oblasti výroby, a v týchto obciach, ktoré sa nachádzajú v tej istej administratívnej jednotke: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany a Zánka.

V prípade Olaszrizling hegybor a dűlősbor musí víno vyzrievať vo fľašiach. Tieto vína sa preto musia fľašovať v zemepisnej oblasti.

Chránený tradičný pojem

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Ako synonymum pojmu „chránené označenie pôvodu“ sa môže používať tento tradičný pojem: „védett eredetű bor“ [víno s chráneným pôvodom].

Fľašovanie olaszrizling hegybor a dűlősbor v zemepisnej oblasti

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia výrobcov CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

V prípade Olaszrizling hegybor a dűlősbor musí víno vyzrievať vo fľašiach. Tieto vína sa preto musia fľašovať v zemepisnej oblasti, aby získali svoje charakteristické konečné vlastnosti.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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