C/2025/4194

24.7.2025

Objava vloge za zaščito imena v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2025/4194)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Füred“

PDO-HU-03043

Datum vloge: 29. november 2023

1. **Ime za registracijo**

Füred

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Olaszrizling hegybor (vino z gričevnatega vinorodnega območja)*

Barva: od svetle zelenkasto rumene do slamnato rumene.

Vonj: srednje do zelo intenziven, z notami agrumov, zelenega jabolka in hruške ter diskretno aromatičnimi notami. Lahko ga dopolnjujeta nežen vonj sladkih začimb in aroma zorenja v sodu.

Okus: značilno je srednje polno telo s suhimi, svežimi in ostrimi kislinami. Pojavljajo se lahko note breskve, zelenega jabolka in hruške, ki jih spremljajo zeliščne note.

Druge analitske lastnosti so v skladu z omejitvami iz zakonodaje EU. Proizvaja se lahko samo suho in polsuho vino.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,2 g/l, izraženega kot vinska kislina

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Olaszrizling dűlős bor (vino iz posamezne vinorodne lege)*

Barva: od bledo rumene do slamnato rumene.

Vonj: nežne mineralne note lahko dopolnjuje vonj po koščičastem sadju (na primer po breskvi in mandlju). V vonju prevladuje predvsem za to vrsto vina značilna mineralnost. Poleg tega se lahko pojavlja nežen vonj po zelenem jabolku, hruški in kutini ter arome, značilne za zorenje v sodih.

Okus: sveže in ostre kisline, vitke mineralne in začimbne note, krepak okus po zrelem sadju, kot so breskev, jabolko in hruška, ter note po slanem in mineralne note, ki se pojavljajo tudi v vonju. Vsaj srednje dolg zaton.

Druge analitske lastnosti so v skladu z omejitvami iz zakonodaje EU. Proizvaja se lahko samo suho in polsuho vino.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,2 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Rozé hegybor (vino z gričevnatega vinorodnega območja)*

Barva: od bledo rožnate do lososne barve in do barve čebulne lupine.

Vonj: v srednje do zelo intenzivnem vonju lahko prevladuje vonj po rdečem jagodičju, malinah in jagodah.

Okus: lahko telo, za katero so značilne sveže in izrazite kisline. Prevladujejo lahko okusi rdečega jagodičja, jagod in malin, ki se pojavljajo tudi v vonju.

Druge analitske lastnosti so v skladu z omejitvami iz zakonodaje EU. Proizvaja se lahko samo suho in polsuho vino.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,2 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Kékfrankos hegybor (vino z gričevnatega vinorodnega območja)*

Barva: od zmerno temno škrlatne do rubinaste.

Vonj: srednje intenziven, aromatičen, prevladuje vonj po rdečem jagodičju, kot so jagode, maline in robide, z možnim pridihom po začimbah.

Okus: značilni so srednje polno telo in srednje izraziti žametni tanini s svežo kislinsko strukturo, usklajen in zaokrožen okus, izrazita svežina in srednji zaton.

Druge analitske lastnosti so v skladu z omejitvami iz zakonodaje EU. Proizvaja se lahko samo suho in polsuho vino.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,8 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Kékfrankos dűlős bor (vino iz posamezne vinorodne lege)*

Barva: od zmerno temno škrlatne do rubinaste in do granatne.

Vonj: zmerno intenziven, predvsem po rdečem jagodičju, kot so višnja, češnja in jagoda, z možnimi notami sladkih začimb in celo mineralnostjo.

Okus: zmerno polno telo, zmerno živahen okus, svežina in vitalnost kislin, ki jih dopolnjujejo srednje izraziti tanini in svilnata tekstura. Pojavljajo se lahko note sočnega rdečega jagodičja, jagode, češnje in borovnice, po možnosti z notami sladkih začimb zaradi zorenja v lesenih sodih. Lahko ga dopolnjuje pridih mineralnosti.

Druge analitske lastnosti so v skladu z omejitvami iz zakonodaje EU. Proizvaja se lahko samo suho in polsuho vino.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,8 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

(a) ***Osnovni enološki postopki***

1. *Olaszrizling hegybor*

Posebni enološki postopek:

— največ 15 % grozdja je lahko sorte furmint,

— uporablja se lahko le zdravo grozdje,

— vsaj štirje meseci zorenja v cisterni in/ali sodu,

— vsaj en mesec zorenja v steklenici,

— mošt se lahko prečisti z usedanjem ali flotacijo,

— vrenje mošta lahko poteka spontano ali pa se za vrenje mošta uporabijo samo kvasovke, ki ne spreminjajo naravnega vonja in okusa, značilnih za vina „olasz rizling“.

Nedovoljen enološki postopek (poleg veljavnih določb):

— dosladkanje.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Posebni enološki postopek:

— največ 15 % grozdja je lahko sorte furmint,

— uporablja se lahko le zdravo grozdje,

— vsaj štirje meseci zorenja v cisterni in/ali sodu,

— vsaj en mesec zorenja v steklenici,

— mošt se lahko prečisti z usedanjem ali flotacijo,

— vrenje mošta lahko poteka spontano ali pa se za vrenje mošta uporabijo samo kvasovke, ki ne spreminjajo naravnega vonja in okusa, značilnih za vina „olasz rizling“.

Nedovoljena enološka postopka (poleg veljavnih določb):

— dosladkanje,

— povišanje vsebnosti sladkorja v moštu.

3. *Rozé hegybor*

Posebni enološki postopek:

— največ 30 % grozdja je lahko sorte zweigelt.

Nedovoljen enološki postopek (poleg veljavnih določb): dosladkanje.

4. *Kékfrankos hegybor in Kékfrankos dűlős bor*

Posebni enološki postopek

Nedovoljen enološki postopek (poleg veljavnih določb): dosladkanje.

5. *Vinogradniška pravila*

Pridelovalna praksa

Velja za vse vrste vina.

1. Gojitvene oblike: guyot, srednje visok kordon, nizek kordon, kronska gojitvena oblika, gojitvena oblika na glavo in kotlasta gojitvena oblika.
2. Gostota zasaditve:
   (a) za vinograde, zasajene do 1. avgusta 2023: najmanj 3 300 trsov/ha, pri čemer izguba trsov ne presega 10 %;
   (b) za vinograde, zasajene po 1. avgustu 2023: najmanj 4 000 trsov/ha, pri čemer izguba trsov ne presega 10 %. Razdalja med trsi: najmanj 0,6 metra.
3. Pri vinih z izrazom „dűlős bor“ (vino iz posamezne vinorodne lege) mora biti povprečna starost trsov v vinogradu pet let, računano od leta zasaditve.
4. Zahteve glede kakovosti grozdja

Najnižja vsebnost sladkorja v grozdju (izražena v sladkorni stopnji mošta po madžarski lestvici (v °MM)) glede na vrsto vina:

— Olaszrizling hegybor: 18,2,

— Olaszrizling dűlős bor: 19,

— Rozé hegybor: 16,9,

— Kékfrankos hegybor: 19,

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju (v vol. %) glede na vrsto vina:

— Olaszrizling hegybor: 11,49,

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08,

— Rozé hegybor: 10,52,

— Kékfrankos hegybor: 12,08,

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

(b) ***Največji donosi***

1. ***Olaszrizling hegybor – novo vino na drožeh***
63 hektolitrov na hektar

2. ***Olaszrizling hegybor – največ 2 kilograma na trs***
9 000 kilogramov grozdja na hektar

3. ***Olaszrizling dűlős bor – novo vino na drožeh***
39 hektolitrov na hektar

4. ***Olaszrizling dűlős bor – največ 1,5 kilograma na trs***
6 000 kilogramov grozdja na hektar

5. ***Rozé hegybor – novo vino na drožeh***
63 hektolitrov na hektar

6. ***Rozé hegybor – največ 2 kilograma na trs***
9 000 kilogramov grozdja na hektar

7. ***Kékfrankos hegybor – novo vino na drožeh***
63 hektolitrov na hektar

8. ***Kékfrankos hegybor – največ 2 kilograma na trs***
9 000 kilogramov grozdja na hektar

9. ***Kékfrankos dűlős bor – novo vino na drožeh***
39 hektolitrov na hektar

10. ***Kékfrankos dűlős bor – največ 1,5 kilograma na trs***
6 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območja, ki so v katastru vinogradov uvrščena v razreda I in II in so del naslednjih občin: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely in Vászoly.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *1. Opis razmejenega območja*

Ime „Füred“ in označba porekla sta povezana z današnjo občino Balatonfüred, ime pa je bilo prvič omenjeno leta 1211.

(a) *Naravni dejavniki*

Proizvodno območje zajema vinograde okoli občin Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari in Balatonakali na prvem pasu gričevja ter občin Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse in Mencshely na drugem pasu gričevja na severni strani vzhodnega dela Blatnega jezera.

Ključna vinorodna območja so nagnjena pobočja vznožij in zmerno strma slemena gričev.

Osnovna kamnina vinogradov je sestavljena iz vzpetinskih tipov kamnin iz poznega perma in zgodnjega triasa, prekritih s plastjo kvartarnega grušča. Tipi tal na tem območju so različni, najpogosteje pa so to dolomitna, apnenčasta in izprana gozdna tla. Značilna tla v regiji so rdeča gozdna tla, ki so nastala zaradi preperevanja permskega peščenjaka, bogatega z železovim oksidom. Za vinorodno regijo so značilna tla, bogata s kalcijem, magnezijem in kalijem.

Na podnebje vplivata mrzli zrak, ki se spušča iz dolin hribovja Bakony na severu, in Blatno jezero, ki leži na jugu regije. Vinogradi na tem območju so del prostranih gozdnatih območij. Poleti zato vlažno toploto, ki se dviguje iz Blatnega jezera, pod vplivom večerne sape, ki piha s hribovja Bakony proti jezeru, v vinogradih zamenja hladen gozdni zrak.

Območje ima letno povprečno od 1 950 do 2 000 ur osončenosti, povprečna letna temperatura pa je 11–12 °C. Povprečna letna količina padavin je 650–700 mm, od tega povprečno 350 mm med rastno dobo.

Ključni vidik podnebja na območju je, da je v povprečju zadnji dan spomladanske pozebe 5. april, kar se šteje za izjemno zgodaj.

(b) *Človeški dejavniki*

Vinogradništvo in proizvodnja vina imata pomembno vlogo v življenju na območju že več kot 2 200 let. Razvoj zemljišč za pridelavo grozdja je rezultat tudi namernih človekovih prizadevanj. Vinogradniki tu grozdje že tisočletja gojijo na gričevnatih pobočjih, ki so varna pred pozebo in se hitro segrevajo, v nasprotju z nižinskimi močvirnatimi območji, ki so nagnjena k zmrzali in boleznim.

Z zavestnim človeškim premislekom so ustvarili gozdne pasove, ki ločujejo posamezne vinograde med seboj in v katerih živijo raznovrstne živali. V vinogradništvu so ti gozdni pasovi ključni kot naravna prezimovališča za pomembne plenilce.

V zadnjih letih so vinogradniki razvili novo podobo območja, ki temelji na belih sortah vinske trte lokalnega pomena, zlasti olasz rizling, in rdečih sortah vinske trte, kot je kékfrankos, iz katerih proizvajajo vina rosé in rdeča vina. Pri obnovi vinogradov se postopno opuščajo visoke gojitvene oblike, pri katerih je bil poudarek na čim večji količini pridelka, in se prednostno uporabljajo nizke ali srednje visoke gojitvene oblike, ki združujejo lokalne tradicije in sodobno vinogradniško znanje. Tudi največji dovoljeni donosi so bili prilagojeni zahtevam proizvodnje kakovostnega vina in so zdaj precej strožji od zakonsko določenih mejnih vrednosti.

Mesto Balatonfüred, ki ima pomembno vlogo v življenju regije, od leta 1987 nosi naziv „mednarodno mesto grozdja in vina“. V zadnjih letih so vina iz regije na številnih regionalnih, nacionalnih in mednarodnih tekmovanjih dosegla izjemne uspehe. Eno od najpomembnejših priznanj ugleda in kakovosti vin, proizvedenih v tej regiji, je, da je v letih 2000 in 2022 naziv „vinar leta“ prejel prav proizvajalec iz Balatonfüreda.

8.2 *Opis vin*

Vina „Füred“ so na splošno srednje intenzivna. Imajo suhe, sveže in ostre kisline, ki vplivajo na strukturo. Pri belih vinih so note agrumov dopolnjene z notami zrelega sadja. Rdeča vina imajo srednje polno telo in žametne tanine, ki se prepletajo s svežino in aromo sočnega sadja. Vina imajo pogosto tudi mineralne in začimbne note.

Vina rosé so na splošno svetlejše barve z vonjem in okusom predvsem po rdečem jagodičju, kot sta malina in jagoda. Zanje so značilne svežina, izrazite kisline in lahko telo.

8.3 *Predstavitev in prikaz vzročne povezave*

Zaradi padavin v rastni dobi in zmogljivosti vrhnje plasti tal za zadrževanje vode v regiji Balatonfüred-Csopak je namočenost vinogradov tudi v toplih poletnih dneh zadostna. Grozdje se tako tudi v kritičnem poletnem obdobju razvija neprekinjeno in brez stresnih dejavnikov, kar pomeni, da nima plesnivih arom ali ostrih, nezrelih kislin.

Zrela, izrazita kislinska struktura in poudarjene mineralne note so posledica visoke vsebnosti mineralov v tleh.

Sorta olasz rizling, ki je priljubljena med lokalnimi vinarji, vsebuje veliko magnezija in kalcija, iz sorte kékfrankos pa se lahko pridelujejo odlična vina, ki dolgo zorijo.

Sončni žarki se odbijajo od površine plitkega Blatnega jezera in spomladi pobočja gričev, ki so bližji jezeru na razmejenem proizvodnem območju, enakomerno grejejo, kar za trte ustvarja stabilne razmere v obdobju brstenja. Ker je zadnji dan pozebe zgodaj, je v regiji manj možnosti za spomladansko pozebo; rast mladik je zato enakomerna in trsi vsako leto poženejo dovolj listja, kar omogoča optimalno zorenje grozdja. Vina, pridelana na hladnejšem drugem pasu gričevja, zorijo počasneje, vendar imajo še vedno elegantno kislinsko strukturo in sadnost.

Ključno vlogo pri gojenju grozdja imajo gozdni pasovi ob vinogradih, saj plenilci, ki v njih prezimijo (žuželke, kot so plenilske pršice), zmanjšujejo število škodljivcev. Zato je izjemno pomembna začetna faza razvoja grozdja dovolj kratka, kar omogoča razvoj višjega in bolj zdravega listja. Tako imajo vina večjo hranilno vrednost.

Toplo poletje in sredozemske značilnosti visokega tlaka omogočajo, da ob hladnih večerih, ki jih po dolgih in sončnih jesenskih dneh prinesejo vetrovi s hribovja Bakony, vinogradi hitro preidejo v temno fazo fotosinteze, ki povzroči hitro povišanje vsebnosti grozdnega sladkorja. Tudi ta naravni proces prispeva k veliki hranilni vrednosti vin in olajšuje fenolno zorenje rdečih sort, zaradi česar imajo rdeča vina tudi svilnate tanine. Tudi hladen vetrič s hribovja Bakony ima pomembno vlogo pri ohranjanju kislin.

Zaradi nenehnega gibanja zraka in nizkih gojitvenih oblik trt na vinogradniških pobočjih, izbranih skozi stoletja, se rosa na grozdih hitro posuši, zato so glivične bolezni redke, potrgano grozdje pa je zdravo. Tako se v vinu tudi pri polni zrelosti ohranijo sveži vonji in okusi, okusa po sivi plesni/botritisu pa običajno ni zaznati.

Ta preplet naravnih in človeških dejavnikov je povezan s stoletnimi izkušnjami, ki so se iz roda v rod prenašale med lokalnimi vinogradniki. Ob spoštovanju tradicije so novi rodovi spoznali, da se iz grozdja, pridelanega na proizvodnih območjih vin z ZOP „Füred“, lahko proizvajajo ne samo sveža, lahka in aromatična vina, ki so pomembna za lokalni turizem, ampak z zavestnim prizadevanjem tudi visokokakovostna in obstojna bela in rdeča vina.

Razlika med zaščitenima označbama porekla „Balatonfüred-Csopak“ in „Füred“: razmejeno območje proizvodnje vina „Füred“ je manjše geografsko območje znotraj območja proizvodnje vina z ZOP „Balatonfüred-Csopak“ in na njem je treba vino proizvajati po precej strožjih zahtevah, kot veljajo za vina z ZOP „Balatonfüred-Csopak“. Bela vina z ZOP „Füred“ se lahko proizvajajo izključno iz sort olasz rizling in furmint, rdeča vina iz sorte kékfrankos, vina rosé pa iz sort kékfrankos in zweigelt. Za vina z ZOP „Füred“ je dovoljenih manj gojitvenih metod, pravila glede največjih donosov so strožja, vsebnost sladkorja v grozdju ob trgatvi pa je višja kot pri vinih z ZOP „Balatonfüred-Csopak“. Za vini „Füred“ olaszrizling hegybor in olaszrizling dűlős bor je obvezno, da vino zori v cisternah ali sodih, po pretakanju pa tudi v steklenicah. Zato za vina z ZOP „Füred“ in dovoljene enološke postopke veljajo strožje analitske zahteve kot za vina „Balatonfüred-Csopak“. Zato so organoleptične lastnosti končnega proizvoda popolnoma drugačne.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Pravila za označbe

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

(a) Za hegybor (vino z gričevnatega vinorodnega območja): na etiketah spredaj in zadaj se beseda „Füred“ navede ločeno in dobro vidno. Ime občine kot manjše teritorialne enote se lahko navede v manjši velikosti pisave kot „Füred/Füredi“.

(b) Za dűlős bor (vino iz posamezne vinorodne lege): na etiketah spredaj in zadaj se ime vinorodne lege navede ločeno in dobro vidno. Ime občine kot širše ozemeljske enote se lahko navede v manjši velikosti pisave kot ime vinorodne lege.

(c) Na etiketi se lahko navede izraz „Balaton borrégió“ (vinska regija Blatnega jezera).

(d) Beseda „rozé“ se lahko nadomesti z besedo „rosé“.

2. Pravila o razmejitvi in navedbi manjših geografskih enot

(a) Hegybor:

(i) istovetnost porekla: 100 %,

(ii) geografske enote, ki se lahko navedejo: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly;

(b) Dűlős bor:

(i) istovetnost porekla: 100 %,

(ii) geografske enote, ki so lahko navedene:

— 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.

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Predelava grozdja, vrenje mošta in zorenje vina se lahko izvajajo le v občinah na razmejenem območju proizvodnje in v naslednjih občinah na območju iste upravne enote: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany in Zánka.

Za vini olaszrizling hegybor in olaszrizling dűlős bor je obvezno, da vino zori v steklenicah. Zato je treba ti vini stekleničiti na geografskem območju.

Zaščiteni tradicionalni izraz

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kot sopomenka za izraz „zaščitena označba porekla“ se lahko uporablja naslednji tradicionalni izraz: „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

Stekleničenje vin olaszrizling hegybor in olaszrizling dűlős bor na geografskem območju

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Za vini olaszrizling hegybor in olaszrizling dűlős bor je obvezno, da vino zori v steklenicah. Zato je treba ti vini stekleničiti na geografskem območju, da končna proizvoda pridobita svoje značilne lastnosti.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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