C/2025/4194

24.7.2025

Offentliggörande av en ansökan om skydd av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/4194)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Füred”

PDO-HU-03043

Datum för ansökan: 29 november 2023

1. **Namn som ska registreras**

Füred

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Olaszrizling hegybor*

Färg: varierar från ljust gröngul till halmgul.

Doft: Varierar från medelhög till hög intensitet, med citrus, grönt äpple, päron och diskreta aromatiska toner. Detta kompletteras ibland med diskreta inslag av söta kryddor och lagring på fat.

Smak: Karakteriseras av en medelhög fyllighet med torr, frisk, krispig syra. Toner av persika, grönt äpple och päron kan förekomma, tillsammans med inslag av örter.

Övriga analytiska egenskaper överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen. Endast torra och halvtorra kategorier får framställas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,2 g/l uttryckt som vinsyra

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Färg: varierar från blekgul till halmgul.

Doft: Diskreta mineraltoner som eventuellt kompletteras med stenfrukter (t.ex. persika, mandel). Doften domineras huvudsakligen av den mineraliska karaktär som är typisk för druvsorten. Dessutom kan det förekomma diskreta aromer av grönt äpple, päron och kvitten samt aromer som är typiska vid lagring på fat.

Smak: Frisk, krispig syra och svagt mineraliska, kryddiga toner samt koncentrerade mogna frukter som persika, äpple, päron samt de salta och mineraliska toner som också känns av i doften. En eftersmak som är minst medellång.

Övriga analytiska egenskaper överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen. Endast torra och halvtorra kategorier får framställas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 5,2 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *Rozé hegybor*

Färg: varierar från ljusrosa till laxrosa till lökskal.

Doft: doften är av medelhög till hög intensitet och kan främst innehålla röda bär, hallon och jordgubbar.

Smak: Lätt kropp och en frisk, hög syra. Smaken av röda bär, jordgubbar och hallon, som också förekommer i doften, kan dominera.

Övriga analytiska egenskaper överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen. Endast torra och halvtorra kategorier får framställas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,2 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Färg: varierar från måttligt djupt lila till rubinröd.

Doft: aromerna är måttligt intensiva och kännetecknas främst av röda bär som jordgubbar, hallon och björnbär, eventuellt med en antydan av kryddor.

Smak: kännetecknas av en medelhög fyllighet och medelstarka sammetslena tanniner med en frisk syrastruktur, en harmonisk och rund smakprofil, dominerande friskhet och en medellång eftersmak.

Övriga analytiska egenskaper överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen. Endast torra och halvtorra kategorier får framställas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4,8 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. *Kékfrankos dűlős bor*

Färg: varierar från måttligt djupt lila till rubinröd till granatröd.

Doft: medelhög intensitet, främst med röda bär som surkörsbär, körsbär och jordgubbar, med eventuella kryddiga arominslag av söta kryddor och till och med mineralitet.

Smak: Medelhög fyllighet, måttlig livlighet, syrlig friskhet och vitalitet, kompletterad med medelstarka tanniner och en silkeslen textur. Toner av saftiga röda bär, jordgubbar, körsbär och blåbär kan förekomma, eventuellt med söta kryddor från ekfat. Detta kan kompletteras med en lätt mineralitet.

Övriga analytiska egenskaper överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen. Endast torra och halvtorra kategorier får framställas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4,8 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

a. ***Grundläggande oenologiska metoder***

1. *Olaszrizling hegybor*

Särskild oenologisk metod

— Andelen furmint får inte överstiga 15 %.

— Endast friska druvor får användas.

— Lagring i minst fyra månader i tank och/eller på fat.

— Lagring i minst en månad på flaska.

— Musten får klaras genom stabilisering eller flotation,

— Musten får enbart jäsas spontant eller med hjälp av jäst som inte påverkar de naturliga doft- och smakegenskaperna hos Olaszrizling-vinerna.

Otillåtna oenologiska metoder (utöver gällande lagstiftning):

— Sötning.

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Särskild oenologisk metod

— Andelen furmint får inte överstiga 15 %.

— Endast friska druvor får användas.

— Lagring i minst fyra månader i tank och/eller på fat.

— Lagring i minst en månad på flaska.

— Musten får klaras genom stabilisering eller flotation,

— Musten får enbart jäsas spontant eller med hjälp av jäst som inte påverkar de naturliga doft- och smakegenskaperna hos Olaszrizling-vinerna.

Otillåtna oenologiska metoder (utöver gällande lagstiftning):

— Sötning.

— Ökning av mustens sockerhalt.

3. *Rozé hegybor*

Särskild oenologisk metod

— Andelen zweigelt får inte överstiga 30 %.

Otillåtna oenologiska metoder (utöver gällande lagstiftning): • Sötning.

4. *Kékfrankos hegybor, kékfrankos dűlős bor*

Särskild oenologisk metod

Otillåtna oenologiska metoder (utöver gällande lagstiftning): • Sötning.

5. *Bestämmelser som gäller för vinodlingen*

Odlingsmetod

Tillämpligt på alla vintyper:

1. Odlingsmetod: guyotmetoden, medelhög och låg cordonmetod, paraplybeskärning, kronbeskärning och gobeletmetoden.
2. Planteringstäthet:
   a. För vingårdar som planterats före den 1 augusti 2023: minst 3 300 vinstockar/hektar, med en vinstocksförlust på högst 10 %.
   b. För vingårdar som planterats efter den 1 augusti 2023: minst 4 000 vinstockar/hektar, med en vinstocksförlust på högst 10 %. Avstånd mellan vinstockar: minst 0,6 meter.
3. För Dűlős bor ska den genomsnittliga åldern på odlingens vinstockar vara minst fem år, beräknat från planteringsåret.
4. Krav rörande druvornas kvalitet

Druvornas lägsta sockerhalt uttryckt i ungersk mustvikt (MM-grader) för de olika vintyperna:

— Olaszrizling hegybor: 18,2.

— Olaszrizling dűlős bor: 19.

— Rozé hegybor: 16,9.

— Kékfrankos hegybor: 19.

— Kékfrankos dűlős bor: 19.

Druvornas lägsta potentiella alkoholhalt (i volymprocent) för de olika vintyperna:

— Olaszrizling hegybor: 11,49.

— Olaszrizling dűlős bor: 12,08.

— Rozé hegybor: 10,52.

— Kékfrankos hegybor: 12,08.

— Kékfrankos dűlős bor: 12,08.

b. ***Högsta avkastning***

1. ***Olaszrizling hegybor – ungt vin på sin jästfällning***
63 hektoliter per hektar

2. ***Olaszrizling hegybor – högst 2 kg per vinstock***
9 000 kg druvor per hektar

3. ***Olaszrizling dűlős bor – ungt vin på sin jästfällning***
39 hektoliter per hektar

4. ***Olaszrizling dűlős bor – högst 1,5 kg per vinstock***
6 000 kg druvor per hektar

5. ***Rozé hegybor – ungt vin på sin jästfällning***
63 hektoliter per hektar

6. ***Rozé hegybor – högst 2 kg per vinstock***
9 000 kg druvor per hektar

7. ***Kékfrankos hegybor – ungt vin på sin jästfällning***
63 hektoliter per hektar

8. ***Kékfrankos hegybor – högst 2 kg per vinstock***
9 000 kg druvor per hektar

9. ***Kékfrankos dűlős bor – ungt vin på sin jästfällning***
39 hektoliter per hektar

10. ***Kékfrankos dűlős bor – högst 1,5 kg per vinstock***
6 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

De områden som i vingårdsregistret kategoriseras som klass I och II och som hör till följande kommuner: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Druvsort(er)**

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 – welschriesling

Zweigelt – blauer zweigeltrebe

Zweigelt – rotburger

Zweigelt – zweigeltrebe

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *1. Beskrivning av det avgränsade området*

Namnet ”Füred” och ursprungsbeteckningen är kopplade till det område som i dag utgör kommunen Balatonfüred, vars namn först omnämndes 1211.

a) *Naturliga faktorer:*

I produktionsområdet ingår vinodlingarna kring Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari och Balatonakali, på raden av kullar närmast sjön, och Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse och Mencshely, på den andra raden av kullar. Området sträcker sig över den östra delen av Balatonsjöns norra strand.

De viktigaste druvodlingsområdena är bergsutlöparnas sluttningar och kullarnas måttligt branta krön.

Berggrunden under vinodlingarna består av bergssten från övre perm till undre trias, med ett täcke av kvartärt grus. Jordmånstyperna i området varierar, men vanligast är dolomitjordar, kalkjordar och dränerade brunjordar. Den mest utmärkande jordmånen för området är röd brunjord, som skapas genom vittring av järnoxidrik permisk sandsten. I vinodlingsregionen förekommer främst jordmåner som är rika på kalcium, magnesium och kalium.

Klimatet präglas av den kalla luft som sveper ned från Bakonybergens dalgångar i norr och av Balatonsjön i söder. Vinodlingarna i området ligger omgivna av stora skogsområden. Det innebär att den fuktiga värme som under sommardagar väller upp från Balatonsjön påverkas av den kvällsbris som blåser ut mot sjön i riktning från Bakony och ger vika för sval skogsluft som blåser mellan vinstockarna.

Området har i genomsnitt 1 950 till 2 000 soltimmar per år och en årlig medeltemperatur på 11–12 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden är 650–700 mm, varav i genomsnitt 350 mm faller under odlingssäsongen.

Avgörande för områdets klimat är det faktum att den sista vårfrosten i genomsnitt inträffar den 5 april, vilket anses vara exceptionellt tidigt.

b) *Mänskliga faktorer:*

Odling av vinstockar och vinproduktion har varit en viktig del av livet i detta område i över 2 200 år. Utvecklingen av mark för druvodling är också resultatet av avsiktliga mänskliga insatser. I tusentals år har vinodlingsteknikerna i området enbart odlat druvor på frostskyddade sluttningar som snabbt värms upp, i stället för på sumpiga lågt liggande områden med högre risk för frost och sjukdomar.

Man har avsiktligt skapat skogsbälten som skiljer de olika vingårdarna från varandra och som är hem för ett stort antal djurarter. För vinodlingen är dessa skogsbälten mycket viktiga, eftersom de tjänar som naturliga övervintringsplatser för viktiga rovdjur.

På senare år har vinodlarna arbetat för att förändra områdets framtoning genom att fokusera på de gröna druvsorter som är vanligt förekommande i området, särskilt olasz rizling, vid sidan av blå druvsorter som kékfrankos, som används för att framställa roséviner och röda viner. När vinodlingarna förnyas överger man successivt metoder för hög beskärning och uppbindning som främjar kvantitet, för att i stället införa metoder för låg och medelhög beskärning och uppbindning som kombinerar lokala traditioner och modern vinodlingskunskap. Den högsta tillåtna avkastningen har också anpassats för att efterleva kraven för produktion av kvalitetsviner och är nu betydligt striktare än de lagstadgade gränserna.

Sedan 1987 har Balatonfüred – en viktig ort som präglar den lokala kulturen – varit känd som en ”internationell vin- och vinodlingsstad”. De senaste åren har vinerna från området skördat framgångar i många regionala, nationella och internationella tävlingar. Ett av de största erkännandena av anseendet och kvaliteten hos de viner som produceras här är att en producent från Balatonfüred vann priset ”Årets vinproducent” både 2000 och 2022.

8.2 *Beskrivning av vinerna*

Vinerna med beteckningen ”Füred” har i allmänhet en medelhög intensitet. De har en torr, frisk, krispig syra som är central för vinets struktur. I de vita vinerna kompletteras citrustoner med inslag av mogen frukt. De röda vinerna har en medelhög fyllighet och sammetslena tanniner som kombineras med friskhet och saftig fruktighet. Vinerna har ofta även mineraliska, kryddiga toner.

Rosévinerna har i allmänhet en ljusare färg med aromer och smaker av huvudsakligen röda bär som hallon och jordgubbar. De är friska och lätta med hög syra.

8.3 *Beskrivning och fastställande av orsakssamband*

På grund av nederbörden under odlingssäsongen och myllans goda vattenhållningsförmågan i området kring Balatonfüred och Csopak får vinstockarna tillräckligt med vatten även under varma sommardagar. Det gör i sin tur att druvorna utvecklas utan avbrott under den kritiska sommarperioden och att de inte utsätts för stress, vilket förhindrar att unkna lukter och skarpa omogna syror utvecklas.

Den mogna, livliga syrastrukturen och de uttalade mineraltonerna beror på jordens höga mineralhalt.

Olasz rizling, som är populär bland lokala producenter, ger viner med en hög halt av magnesium och kalcium, medan kékfrankos lämpar sig som råvara för kvalitetsviner med lång mognadstid.

Solljuset som reflekteras från den grunda Balatonsjöns yta gör att sluttningarna på kullarna närmast sjön i det avgränsade produktionsområdet värms upp jämnt under våren, vilket ger stabila förhållanden under den period då knopparna bildas. Eftersom den sista frostdagen inträffar tidigt finns det en relativt liten risk för vårfrost i området. Följaktligen är skottens tillväxt jämn, och ett tillräckligt stort lövverk utvecklas varje år, vilket leder till att druvorna mognar på bästa möjliga sätt. Viner som produceras i det kuperade området längre bort från sjön, där temperaturerna är lägre, utvecklas långsammare, men har trots detta en elegant syrastruktur och fruktighet.

De skogsbälten som omger vinodlingarna är mycket viktiga, eftersom de rovinsekter som övervintrar i dessa skogar (insekter som exempelvis rovkvalster) bidrar till att märkbart kontrollera skadedjuren. Därmed fördröjs inte druvornas ytterst viktiga initiala utvecklingsfas, vilket gör att ett högre och hälsosammare bladverk kan utvecklas. Det bidrar till att höja vinernas inneboende värde.

De varma somrarna och Medelhavets högtryckssystem gör att vinstockarna, efter de långa, soliga höstdagar som följs av svala kvällar med bris från Bakonybergen, snabbt kommer in i fotosyntesens mörkerfas, vilket leder till att druvornas sockerkoncentration ökar snabbt. Denna naturliga process bidrar också till vinernas höga inneboende värde och bidrar till de blå druvornas fenoliska mognad, vilket också ger de röda vinerna deras silkeslena tanniner. Den kylande brisen från Bakony spelar också en viktig roll för att upprätthålla syrahalten.

På de sluttningar som under århundradena har valts ut för druvodling gör de ständiga luftrörelserna och de lågt beskurna vinstockarna att den dagg som bildas på druvklasarna torkar så snabbt att det är ovanligt med svampangrepp, och friska druvor kan skördas. Det gör att de friska aromerna och smakerna kan bevaras i vinet även vid full mognad, och de har vanligtvis ingen smak av botrytis-angrepp.

Dessa naturliga och mänskliga faktorer kombineras med den flerhundraåriga kunskap som förts vidare från generation till generation bland vinodlarna i området. Den nya generationen respekterar traditionerna men inser samtidigt att druvorna från produktionsområdena för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Füred” inte bara kan användas för att framställa friska, lätta aromatiska viner för den stora lokala turistindustrin, utan med en medveten insats även kan ge högkvalitativa vita och röda viner som tål lång lagring.

Skillnaden mellan de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Balatonfüred-Csopak” och ”Füred”: Det avgränsade området för ”Füred” är ett mindre geografiskt område inom gränserna för den skyddade ursprungsbeteckningen Balatonfüred-Csopak. För de viner som framställs här gäller betydligt striktare krav än för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Balatonfüred-Csopak. För den skyddade ursprungsbeteckningen ”Füred” gäller att vita viner endast får framställas av druvsorterna olasz rizling och furmint, röda viner av kékfrankos och roséviner av kékfrankos och zweigelt. För den skyddade ursprungsbeteckningen ”Füred” är färre odlingsmetoder tillåtna, reglerna för avkastningskontroll är strängare och druvornas sockerhalt vid skörd är högre än för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Balatonfüred-Csopak”. För ”Füred”-viner av typerna Olaszrizling hegybor och dűlősbor gäller att vinet måste lagras i tank eller på fat, samt på flaskan efter *délestage*. Därför är den skyddade ursprungsbeteckningen ”Füred” och de tillåtna oenologiska metoderna föremål för striktare analytiska krav än ”Balatonfüred-Csopak”. Det resulterar i en slutprodukt med helt andra organoleptiska egenskaper.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Regler om beteckningar

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, bestämmelserna från den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

a) För hegybor: Ordet ”Füred” ska anges separat och på ett framträdande sätt på etiketten bak och fram på flaskan. Namnet på kommunen, som en mindre territoriell enhet, kan anges med en mindre teckenstorlek än Füred/Füredi.

b) För dűlős bor: Namnet på sluttningen ska anges separat och på ett framträdande sätt på etiketten bak och fram på flaskan. Namnet på kommunen, som en större territoriell enhet, kan anges med en mindre teckenstorlek än namnet på sluttningen.

c) Beteckningen ”Balaton borrégió” (vinregionen Balaton) får anges på etiketten.

d) Ordet ”rozé” får ersättas med ordet ”rosé”.

2. Regler för att avgränsa och ange mindre geografiska enheter

a) Hegybor:

   i) Ursprungsidentitet: 100 %.

   ii) Geografiska enheter som får anges: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

b) Dűlős bor:

   i) Ursprungsidentitet: 100 %.

   ii) Geografiska enheter som får anges:

   — 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.

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram:

I EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag som gäller produktionen inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Bearbetning av druvorna, jäsning av musten och lagring av vinet får endast ske i kommuner belägna inom det avgränsade produktionsområdet och i följande kommuner inom samma administrativa enhet: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékkálla, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany och Zánka.

Viner av typerna Olaszrizling hegybor och dűlősbor måste lagras på flaska. Dessa viner måste därför tappas i det geografiska området.

Skyddat traditionellt uttryck

Rättslig ram:

I EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande traditionella uttryck får användas som synonym till uttrycket ”skyddad ursprungsbeteckning”: ”védett eredetű bor” (vin med skyddat ursprung).

Tappning av Olaszrizling hegybor och dűlősbor i det geografiska området

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, bestämmelserna från den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Viner av typerna Olaszrizling hegybor och dűlősbor måste lagras på flaska. Dessa viner måste därför tappas i det geografiska området för att erhålla sina slutliga särskilda egenskaper.

Länk till produktspecifikationen

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