



C/2025/4194

24.7.2025

Δημοσίευση αίτησης προστασίας ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2025/4194)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Füred»

PDO-HU-03043

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 29.11.2023

1. Ονομασία προς καταχώριση

Füred

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

3.1. Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. *Olaszrizling hegybor*

Χρώμα: κυμαίνεται από ανοικτό πρασινοκίτρινο έως αχυροκίτρινο.

Άρωμα: κυμαίνεται από μέτρια έως υψηλή ένταση, με νότες εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου, αχλαδιού καθώς και με διακριτικά αρωματικές νότες. Μπορεί να συμπληρώνεται με λεπτό γλυκό άρωμα μπαχαρικών και παλαιώση σε βαρέλι.

Γεύση: χαρακτηρίζεται από μέτριο σώμα με ξηρή, δροσερή, τραγανή οξύτητα. Ενδέχεται να αναδύονται νότες ροδάκινου, πράσινου μήλου και αχλαδιού, συνοδευόμενες από νότες βοτάνων.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ. Επιτρέπεται η παραγωγή μόνο των κατηγοριών «ξηροί» και «ημίξηροι».

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,2 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18
- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Olaszrizling dúlós bor*

Χρώμα: κυμαίνεται από ωχροκίτρινο έως αχυροκίτρινο.

Άρωμα: λεπτές ορυκτές νότες που συμπληρώνονται ενδεχομένως από αρώματα πυρηνόκαρπων (για παράδειγμα ροδάκινο, αμύγδαλο). Το άρωμα κυριαρχείται από τον τυπικό ορυκτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας. Ενδέχεται επίσης να υπάρχουν διακριτικά αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού και κυδωνιού, καθώς και αρώματα χαρακτηριστικά της παλαιώσης σε βαρέλι.

Γεύση: δροσερή, τραγανή οξύτητα, με ελαφρές ορυκτώδεις, πικάντικες νότες, που συμπληρώνονται από γεύσεις συμπυκνωμένων, ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινα, μήλα, αχλάδια, καθώς και από αλμυρές και ορυκτώδεις νότες που απαντώνται επίσης στο άρωμα. Η επίγευση είναι τουλάχιστον μέτριας διάρκειας.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ. Επιτρέπεται η παραγωγή μόνο των κατηγοριών «ξηροί» και «ημίξηροι».

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 12
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,2 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18
- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Rozé hegybor*

Χρώμα: κυμαίνεται από ανοιχτό ρόδινο έως σομόν έως το χρώμα του φλοιού κρεμμυδιού.

Άρωμα: μέτριας έως υψηλής έντασης, με νότες κυρίως κόκκινων μούρων, σμέουρου και φράουλας.

Γεύση: ελαφρύ σώμα που χαρακτηρίζεται από δροσερή, υψηλή οξύτητα. Μπορεί να κυριαρχούν γεύσεις κόκκινων μούρων, φράουλας και σμέουρου, που απαντώνται επίσης στο άρωμα.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ. Επιτρέπεται η παραγωγή μόνο των κατηγοριών «ξηροί» και «ημίξηροι».

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10,5
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,2 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18
- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Χρώμα: κυμαίνεται από μετρίως βαθύ πορφυρό έως ρουμπινί.

Άρωμα: μέτρια ένταση, τα αρώματα χαρακτηρίζονται κυρίως από κόκκινα φρούτα, όπως φράουλα, σμέουρα και βατόμουρα, με πιθανές νότες μπαχαρικών.

Γεύση: χαρακτηρίζεται από μέτριο σώμα με μέτριες βελούδινες τανίνες και δροσερή όξινη δομή, αρμονικό και στρογγυλό γευστικό προφίλ, κυρίαρχη φρεσκάδα και μέτρια επίγευση.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ. Επιτρέπεται η παραγωγή μόνο των κατηγοριών «ξηροί» και «ημίξηροι».

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 12
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,8 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πιθητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18
- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Kékfrankos dúlós bor*

Χρώμα: κυμαίνεται από μετρίως βαθύ πορφυρό έως κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: μέτριας έντασης, κυρίως κόκκινων φρούτων, όπως βύσσινο, κεράσι και φράουλα, με πιθανές αρωματικές πικάντικες νότες γλυκών μπαχαρικών, ακόμη και ορυκτώδεις.

Γεύση: μετρίως γεμάτο σώμα, μέτρια ζωηράδα, όξινη φρεσκάδα και ζωτικότητα, που συμπληρώνονται από μέτριες τανίνες και μεταξύδη υφή. Μπορεί να αναδύονται νότες χυμωδών κόκκινων μούρων, φράουλας, κερασιού και μύρτιλλων, που συμπληρώνονται ενδεχομένως με γλυκά μπαχαρικά από ξύλινα βαρέλια. Ενδέχεται να συνοδεύονται από ελαφρές ορυκτώδεις νότες.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ. Επιτρέπεται η παραγωγή μόνο των κατηγοριών «ξηροί» και «ημίξηροι».

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 12
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,8 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πιθητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18
- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

1. *Olaszrizling hegybor*

Ειδική οινολογική πρακτική

- η αναλογία της ποικιλίας Furmint δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 %·
- μόνο υγιή σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται·
- παλαίωση επί τουλάχιστον τέσσερις μήνες σε δεξαμενή και/ή βαρέλι·
- παλαίωση επί τουλάχιστον ένα μήνα εντός φιάλης·
- η διαύγαση του γλεύκους μπορεί να γίνεται με καθίζηση ή επίπλευση·
- η ζύμωση των γλευκών μπορεί να πραγματοποιηθεί αυθόρμητα ή μόνο με τη χρήση ζυμομυκήτων, οι οποίοι δεν αλλοιώνουν το φυσικό άρωμα και τα γευστικά χαρακτηριστικά των οίνων «Olasz rizling».

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές (δεν περιλαμβάνονται στην ισχύουσα νομοθεσία):

- γλύκανση

2. *Olaszrizling dúlós bor*

Ειδική οινολογική πρακτική

- η αναλογία της ποικιλίας Furmint δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 %·
- μόνο υγιή σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται·
- παλαίωση επί τουλάχιστον τέσσερις μήνες σε δεξαμενή και/ή βαρέλι·
- παλαίωση επί τουλάχιστον ένα μήνα εντός φιάλης·
- η διαύγαση του γλεύκους μπορεί να γίνεται με καθίζηση ή επίπλευση·
- η ζύμωση των γλευκών μπορεί να πραγματοποιηθεί αυθόρμητα ή μόνο με τη χρήση ζυμομυκήτων, οι οποίοι δεν αλλοιώνουν το φυσικό άρωμα και τα γευστικά χαρακτηριστικά των οίνων «Olasz rizling».

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές (δεν περιλαμβάνονται στην ισχύουσα νομοθεσία):

- γλύκανση·
- αύξηση της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα.

3. *Rozé hegybor*

Ειδική οινολογική πρακτική

- η αναλογία της ποικιλίας Zweigelt δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30 %

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές (δεν περιλαμβάνονται στην ισχύουσα νομοθεσία): γλύκανση

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dúlós bor*

Ειδική οινολογική πρακτική

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές (δεν περιλαμβάνονται στην ισχύουσα νομοθεσία): γλύκανση

5. *Κανόνες σχετικά με την παραγωγή σταφυλιών*

Καλλιεργητική πρακτική

Ισχύει για όλους τους τύπους οίνου:

1. Μέθοδος καλλιέργειας: κορδόνι Guyot, μέτριο προς υψηλό κλάδεμα, χαμηλό κλάδεμα, κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας, στεφάνης και κυπέλλου.
2. Πυκνότητα φύτευσης:
 - α. για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2023 ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες: τουλάχιστον 3 300 πρέμνα/εκτάριο, με απώλεια αμπελού που δεν υπερβαίνει το 10 %
 - β. για τους αμπελώνες που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2023 ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες: τουλάχιστον 4 000 πρέμνα/εκτάριο, με απώλεια αμπελού που δεν υπερβαίνει το 10 %. Απόσταση μεταξύ των πρέμνων: 0,6 m και άνω
3. Για τον οίνο Dúlós bor, η μέση ηλικία των πρέμνων στον αμπελώνα πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 έτη, υπολογιζόμενη από το έτος φύτευσης.
4. Απαιτήσεις σχετικά με την ποιότητα των σταφυλιών

Ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα (βαθμοί MM) για τους διάφορους τύπους οίνου:

- Olaszrizling hegybor: 18,2·
- Olaszrizling dúlós bor: 19·
- Rozé hegybor: 16,9·
- Kékfrankos hegybor: 19·
- Kékfrankos dúlós bor: 19.

Ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών (% κατ' όγκο) για τους διάφορους τύπους οίνου:

- Olaszrizling hegybor: 11,49·
- Olaszrizling dúlós bor: 12,08·
- Rozé hegybor: 10,52·
- Kékfrankos hegybor: 12,08·
- Kékfrankos dúlós bor: 12,08.

β. **Μέγιστες αποδόσεις**

1. **Olaszrizling hegybor** — νέος οίνος σε οινολάσπη
63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
2. **Olaszrizling hegybor** — κατ' ανώτατο όριο 2 kg ανά πρέμνο
9 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
3. **Olaszrizling dúlós bor** — νέος οίνος σε οινολάσπη
39 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
4. **Olaszrizling dúlós bor** — κατ' ανώτατο όριο 1,5 kg ανά πρέμνο
6 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
5. **Rozé hegybor** — νέος οίνος σε οινολάσπη
63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
6. **Rozé hegybor** — κατ' ανώτατο όριο 2 kg ανά πρέμνο
9 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
7. **Kékfrankos hegybor** — νέος οίνος σε οινολάσπη
63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
8. **Kékfrankos hegybor** — κατ' ανώτατο όριο 2 kg ανά πρέμνο
9 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο
9. **Kékfrankos dúlós bor** — νέος οίνος σε οινολάσπη
39 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
10. **Kékfrankos dúlós bor** — κατ' ανώτατο όριο 1,5 kg ανά πρέμνο
6 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Περιοχές που κατατάσσονται στην κατηγορία I και στην κατηγορία II του αμπελουργικού κτηματολογίου και υπάγονται στους ακόλουθους δήμους: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

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. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

8.1. 1. Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

Η ονομασία «Füred» και η ονομασία προέλευσης συνδέονται με τον σημερινό δήμο Balatonfüred. Η πρώτη αναφορά της ονομασίας χρονολογείται από το 1211.

α) Φυσικοί παράγοντες:

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει τους αμπελώνες γύρω από τα χωριά και τις πόλεις Balatonfüred, Aszófő, Örnényes, Balatonudvari και Balatonakali στην πρώτη λοφοσειρά και Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse και Mencshely στη δεύτερη λοφοσειρά στη βόρεια όχθη της ανατολικής λεκάνης της λίμνης Balaton.

Οι βασικές αμπελουργικές περιοχές είναι οι κλιτύς στους πρόποδες και οι μετρίως δυσπρόσιτες κορυφές των λόφων.

Το υπόστρωμα των αμπελώνων αποτελείται από πετρώματα ορεινού τύπου που χρονολογούνται από την ύστερη πέρμια έως την πρώιμη τριαδική περίοδο, με μια στοιβάδα άμμου της τεταρτογενούς περιόδου. Οι τύποι εδάφους στην περιοχή ποικίλλουν, αλλά οι συνηθέστεροι είναι δολομίτης, ασβεστολιθικά και δασικά αργιλώδη-ιλλουβιακά εδάφη. Το χαρακτηριστικό έδαφος της περιοχής είναι το κόκκινο δασικό έδαφος, που σχηματίστηκε μέσω της διάβρωσης του πλούσιου σε οξείδια σιδήρου ψαμμίτη της πέρμιας περιόδου. Η αμπελουργική περιοχή χαρακτηρίζεται από εδάφη πλούσια σε ασβέστιο, μαγνήσιο και κάλιο.

Το κλίμα επηρεάζεται από τον ψυχρό καταβάτη άνεμο που πνέει από τις κοιλάδες της οροσειράς Bakony στα βόρεια και από τη λίμνη Balaton στα νότια. Οι αμπελώνες της περιοχής περιστοιχίζονται από μεγάλες δασικές εκτάσεις. Για τον λόγο αυτό, τις θερμές ημέρες, υπό την επίδραση της βραδινής αύρας που πνέει από την κατεύθυνση της οροσειράς Bakony προς τη λίμνη, ο υγρός ζεστός αέρας της λίμνης Balaton δίνει τη θέση του στον δροσερό άνεμο του δάσους που πνέει μεταξύ των αμπελών.

Η περιοχή απολαμβάνει κατά μέσο όρο 1 950 έως 2 000 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως και μέση ετήσια θερμοκρασία 11-12 °C. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 650-700 mm, εκ των οποίων κατά μέσο όρο τα 350 mm σημειώνονται κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου.

Μια βασική πτυχή του κλίματος της περιοχής είναι ότι η μέση ημερομηνία του τελευταίου εαρινού παγετού είναι η 5η Απριλίου, ημερομηνία που θεωρείται εξαιρετικά πρόωρη.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Η καλλιέργεια σταφυλιών και η οινοποίηση έχουν διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στη ζωή της περιοχής επί περισσότερα από 2 200 έτη. Η ανάπτυξη εκτάσεων για καλλιέργεια σταφυλιών είναι επίσης το αποτέλεσμα ενσυνείδητης ανθρώπινης προσπάθειας· εδώ και χιλιετίες οι αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής καλλιεργούν μόνο σταφύλια σε πλαγιές που προστατεύονται από τον παγετό και στις οποίες η θερμοκρασία αυξάνεται γρήγορα, και όχι σε τυρφώδεις πεδινές περιοχές που κινδυνεύουν από παγετούς και είναι επιρρεπείς σε ασθένειες.

Οι κάτοικοι της περιοχής διαμόρφωσαν συνειδητά δασώδεις ζώνες, οι οποίες φιλοξενούν ευρύ φάσμα πανίδας, για να διαχωρίσουν τους μεμονωμένους αμπελώνες μεταξύ τους. Από αμπελουργική άποψη, αυτές οι δασώδεις ζώνες αποτελούν κρίσιμες φυσικές περιοχές διαχείμασης για βασικούς θηρευτές.

Τα τελευταία χρόνια, οι αμπελουργοί προσέδωσαν στην περιοχή μια νέα εικόνα με βάση τις λευκές ποικιλίες, που έχουν τοπική σημασία, ιδίως την ποικιλία Olasz Rizling, καθώς και τις ποικιλίες μπλε σταφυλιών, όπως η ποικιλία Kékfrankos, οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ερυθρών και ερυθρών οίνων. Κατά τη διάρκεια της ανανέωσης των αμπελώνων, η μέθοδος του υψηλόκορμου συστήματος μόρφωσης των πρέμνων που αντικατοπτρίζει μια ποσοτικοποιημένη προσέγγιση εγκαταλείπεται σταδιακά υπέρ ενός χαμηλόκορμου και μέτριου προς υψηλόκορμου συστήματος μόρφωσης που συνδυάζει τοπικές παραδόσεις και σύγχρονες αμπελουργικές γνώσεις. Οι μέγιστες επιτρεπόμενες αποδόσεις προσαρμόστηκαν επίσης στις απαιτήσεις της παραγωγής οίνου ποιότητας και είναι πλέον πολύ αυστηρότερες από τα νόμιμα όρια.

Από το 1987, η πόλη Balatonfüred, η οποία διαμόρφωσε τη ζωή της περιοχής, φέρει τον τίτλο «Διεθνής Πόλη Αμπέλου και Οίνου». Τα τελευταία χρόνια, οι οίνοι της περιοχής κατέχουν εξέχουσα θέση σε πολλούς περιφερειακούς, εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς. Μία από τις σημαντικότερες ενδείξεις της αναγνώρισης της φήμης και της ποιότητας των οίνων που παράγονται στην περιοχή είναι ότι, τόσο το 2000 όσο και το 2022, ένας παραγωγός από την πόλη Balatonfüred κέρδισε το βραβείο οиноπαραγωγού της χρονιάς.

8.2. Περιγραφή των οίνων

Οι οίνοι «Füred» είναι γενικά μέτριας έντασης. Έχουν ξηρή, δροσερή, τραγανή οξύτητα που καθοδηγεί τη δομή του. Στους λευκούς οίνους, οι νότες εσπεριδοειδών συμπληρώνονται από νότες ώριμων φρούτων. Στους ερυθρούς οίνους, το μέτριο σώμα και οι βελούδινες τανίνες συνδυάζονται με φρεσκάδα και χυμώδη φρουτώδη γεύση. Οι οίνοι συχνά έχουν επίσης ορυκτώδεις και πικάντικες νότες.

Οι ερυθροί οίνοι είναι γενικά πιο ανοιχτόχρωμοι με αρώματα και γεύσεις κυρίως κόκκινων φρούτων, όπως το σμέουρο και η φράουλα. Χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα, υψηλή οξύτητα και ελαφρύ σώμα.

8.3. Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους σχέσης

Λόγω των βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου και της ικανότητας συγκράτησης νερού του επιφανειακού εδάφους στην περιοχή Balatonfüred-Csopak, η παροχή νερού στους αμπελώνες είναι επαρκής ακόμη και κατά τις θερμές θερινές ημέρες. Για τον λόγο αυτό, η ανάπτυξη των σταφυλιών κατά την κρίσιμη θερινή περίοδο είναι αδιάλειπτη και δεν υφίστανται παράγοντες καταπόνησης, οι οποίοι προκαλούν αρώματα ευρωτιάσης ή τραχιά άγουρα οξέα.

Η ώριμη, εκφραστική όξινη δομή και οι έντονες ορυκτώδεις νότες οφείλονται στην υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε ανόργανα συστατικά.

Στην ποικιλία Olasz Rizling, η οποία είναι δημοφιλής μεταξύ των τοπικών παραγωγών, συσσωρεύονται μεγάλες ποσότητες μαγνησίου και ασβεστίου στους οίνους, ενώ η ποικιλία Kékfrankos χρησιμεύει ως πρώτη ύλη για την παρασκευή εξαιρετικών οίνων μακράς ωρίμασης.

Οι ηλιακές ακτίνες που αντανακλώνται στην επιφάνεια της αβαθούς λίμνης Balaton θερμαίνουν ομοίωμα τις λοφοπλαγιές που βρίσκονται πιο κοντά στη λίμνη της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής την άνοιξη και δημιουργούν για τους αμπελώνες σταθερές συνθήκες κατά τη διάρκεια της βλάστησης. Δεδομένου ότι η τελευταία ημέρα παγετού εκδηλώνεται νωρίς, υπάρχει μικρότερη πιθανότητα εμφάνισης εαρινών παγετών στην περιοχή· κατά συνέπεια, η ανάπτυξη των βλαστών είναι ομαλή και αναπτύσσεται αρκετά μεγάλη επιφάνεια φυλλώματος κάθε χρόνο, με αποτέλεσμα τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών. Οι οίνοι που παράγονται στη ψυχρότερη δεύτερη κατά σειρά λοφοσειρά αναπτύσσονται με βραδύτερο ρυθμό, αλλά εξακολουθούν να έχουν κομψή όξινη δομή και φρουτώδη γεύση.

Βασικό ρόλο στην καλλιέργεια σταφυλιών διαδραματίζουν οι δασώδεις ζώνες που βρίσκονται δίπλα στους αμπελώνες, καθώς οι θηρευτές που διαχειμάζουν σε αυτές (έντομα όπως αρπακτικά ακάρεα) δρουν ώστε να περιορίζονται αισθητά τα παράσιτα. Συνεπώς, το καθοριστικής σημασίας αρχικό στάδιο ανάπτυξης των σταφυλιών δεν είναι παρατεταμένο με αποτέλεσμα να επιτρέπει την ανάπτυξη ενός υψηλότερου και υγιέστερου φυλλώματος. Ως εκ τούτου, οι οίνοι θα έχουν υψηλότερη εγγενή αξία.

Το θερμό καλοκαίρι και το μεσογειακό σύστημα υψηλής πίεσης διασφαλίζουν ότι, μετά τις μακρές ηλιόλουστες ημέρες του φθινοπώρου, τα δροσερά από τους ανέμους της οροσειράς Bakony βράδια, η άμπελος εισέρχεται ταχέως στη σκοτεινή φάση της φωτοσύνθεσης, με αποτέλεσμα την ταχεία αύξηση της περιεκτικότητας των σταφυλιών σε σάκχαρα. Αυτή η φυσική διεργασία συμβάλλει επίσης στην υψηλή αξία των οίνων και διευκολύνει τη φαινολική ωρίμαση των μπλε σταφυλιών, η οποία προσδίδει επίσης στους ερυθρούς οίνους τις μεταξένιες τανίνες τους. Η ψυχρή αύρα της οροσειράς Bakony διαδραματίζει επίσης κρίσιμο ρόλο στη διατήρηση της οξύτητας.

Στις πλαγιές που επελέγησαν στην πορεία των αιώνων για αμπελοκαλλιέργεια, η συνεχής κυκλοφορία του ανέμου και η χαμηλή μόρφωση των πρέμνων συνεπάγονται γρήγορο στέγνωμα της δρόσου στους βότρυες, με αποτέλεσμα, αφενός, τη σπάνια εμφάνιση μυκητολογικών ασθενειών και, αφετέρου, τη συγκομιδή υγιών σταφυλιών. Αυτό επιτρέπει τη διατήρηση της φρεσκάδας των αρωμάτων και των γεύσεων στον οίνο ακόμη και σε πλήρη ωρίμαση, συνήθως χωρίς γεύση βοτρυτή.

Σε αυτούς τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες προστίθεται η μακραίωνη εμπειρία που οι αμπελουργοί της περιοχής μεταβιβάζουν από γενιά σε γενιά. Η νέα γενιά, εκτός από τον σεβασμό των παραδόσεων, αναγνώρισε ότι τα σταφύλια που παράγονται στις περιοχές παραγωγής της ΠΟΠ «Füred» μπορούν να χρησιμοποιούνται όχι μόνο για την παραγωγή φρέσκων, ελαφρών, αρωματικών οίνων για τη σημαντική τοπική τουριστική βιομηχανία, αλλά και, μέσω συνειδητής προσπάθειας, για την παραγωγή λευκών και ερυθρών οίνων υψηλής ποιότητας, μακράς διάρκειας.

Διάκριση μεταξύ των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης «Balatonfüred-Csopak» και «Füred»: η οριοθετημένη περιοχή «Füred» είναι μικρότερη γεωγραφική περιοχή εντός της ΠΟΠ Balatonfüred-Csopak, στην οποία ο οίνος πρέπει να παράγεται σύμφωνα με πολύ αυστηρότερες απαιτήσεις από ό,τι για την ΠΟΠ Balatonfüred-Csopak. Οι λευκοί οίνοι ΠΟΠ «Füred» μπορούν να παράγονται μόνο από τις ποικιλίες Olaszrizling και Furmint, οι ερυθροί οίνοι από την ποικιλία Kékfrankos και οι ερυθρωποί οίνοι από τις ποικιλίες Kékfrankos και Zweigelt. Όσον αφορά την ΠΟΠ «Füred», επιτρέπονται λιγότερες μέθοδοι καλλιέργειας, υπάρχουν αυστηρότεροι κανόνες για τον έλεγχο της απόδοσης και η περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα κατά τη συγκομιδή είναι υψηλότερη από ό,τι για την ΠΟΠ «Balatonfüred-Csopak». Στην περίπτωση των «Füred» Olaszrizling hegybor και dűlősbör, ο οίνος πρέπει να παλαιώνεται σε δεξαμενές ή βαρέλια και στη φιάλη μετά τη διαδικασία «délestage». Για τον λόγο αυτό, η ΠΟΠ «Füred» και οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές υπόκεινται σε αυστηρότερες απαιτήσεις ανάλυσης σε σχέση με την ΠΟΠ «Balatonfüred-Csopak». Αυτό έχει ως αποτέλεσμα εντελώς διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) Για τον οίνο τύπου hegybor: Η λέξη «Füred» εμφανίζεται χωριστά και ευδιάκριτα στην εμπρόσθια και την οπίσθια όψη της ετικέτας. Το όνομα του δήμου ως μικρότερης εδαφικής ενότητας μπορεί να αναγράφεται σε μέγεθος γραμματοσειράς μικρότερο από εκείνο που χρησιμοποιείται για την ένδειξη Füred/Füredi.
- β) Για τον οίνο τύπου dűlős bor: Η ονομασία της πλαγιάς εμφανίζεται χωριστά και ευδιάκριτα στην εμπρόσθια και την οπίσθια όψη της ετικέτας. Το όνομα του δήμου ως μεγαλύτερης εδαφικής ενότητας μπορεί να αναγράφεται σε μέγεθος γραμματοσειράς μικρότερο από την ονομασία της πλαγιάς.
- γ) Η ένδειξη «Balaton borrégió» [αμπελουργική περιοχή Balaton] μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα.
- δ) Η λέξη «rozé» μπορεί να αντικαθίσταται από τη λέξη «rosé».

2. Κανόνες για την οριοθέτηση και την αναγραφή μικρότερων γεωγραφικών ενότητων

- α) Hegybor:
 - i) ταυτότητα προέλευσης: 100 %
 - ii) Μικρότερες γεωγραφικές ενότητες που μπορούν να αναγράφονται: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly
- β) Dűlős bor:
 - i) ταυτότητα προέλευσης: 100 %
 - ii) Μικρότερες γεωγραφικές ενότητες που μπορούν να αναγράφονται:
 - Aszófő: Öreg-hegy, Vörös-mál
 - Balatonakali: Fenye-hegy, Hegytető, Kis-telek, Les-hegy, Magyar, 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, Kútfdi-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

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η μεταποίηση των σταφυλιών, η ζύμωση του γλεύκους και η παλαίωση του οίνου μπορούν να πραγματοποιούνται μόνο σε δήμους που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής και στους ακόλουθους δήμους που βρίσκονται στην ίδια διοικητική ενότητα: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékállya, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany και Zánka.

Στην περίπτωση των Olaszrizling hegybor και dűlősbor, ο οίνος πρέπει να παλαιώνεται σε φιάλες. Ως εκ τούτου, οι οίνοι αυτοί πρέπει να εμφιαλώνονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Προστατευόμενη παραδοσιακή ένδειξη

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ακόλουθη παραδοσιακή ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται ως συνώνυμο της ένδειξης «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»: «védett eredetű bor» [οίνος προστατευόμενης προέλευσης]

Εμφιάλωση του olaszrizling hegybor και του dűlősbor εντός της γεωγραφικής περιοχής

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην περίπτωση των Olaszrizling hegybor και dűlősbor, ο οίνος πρέπει να παλαιώνεται σε φιάλες. Ως εκ τούτου, οι οίνοι αυτοί πρέπει να εμφιαλώνονται εντός της γεωγραφικής περιοχής προκειμένου να αποκτήσουν τα ιδιαίτερα τελικά χαρακτηριστικά τους.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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