



C/2025/4194

24.7.2025 г.

**Публикуване на заявление за закрила на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97,
параграф 4, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета**

(C/2025/4194)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Füred“

PDO-HU-03043

Дата на подаване на заявлението: 29.11.2023 г.

1. Наименование за регистрация

Füred

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

3.1. Код по Комбинираната номенклатура

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. Описание на виното или вината

1. *Olaszrizling hegybor*

Цвят: варира от леко зеленикавожълт до сламеножълт.

Аромат: варира от средно до силно наситен, с нотки на цитрусови плодове, зелена ябълка, круша и дискретни ароматни нотки. Те могат да се допълват от фини нотки на сладки подправки и нотки в резултат на стареенето в бъчви.

Вкус: характеризира се със средна плътност и суха, свежа, изразена киселинност. Възможна е появата на нотки на праскова, зелена ябълка и круша, придружавани от билкови нотки.

Останалите аналитични характеристики отговарят на ограниченията, определени в законодателството на ЕС. Могат да се произвеждат само категории „сухо“ и „полусухо“.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,2 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

⁽¹⁾ Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18
- Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Olaszrizling dúlós bor*

Цвят: варира от бледожълт до сламеножълт.

Аромат: фини минерални нотки, които може да се допълват от нотки на костилкови плодове (например праскова, бадем). В аромата преобладава предимно типичният за сорта минерален характер. Освен това може да има дискретни аромати на зелена ябълка, круша и дюля, както и характерни аромати в резултат на стареенето в бъчви.

Вкус: свеж, с изразена киселинност и слаби минерални и пикантни нотки, както и концентрирани нотки на зрели плодове като праскова, ябълка, круша, в аромата се долавят също солени и минерални нотки. Послевкусът е най-малко среднодълъг.

Останалите аналитични характеристики отговарят на ограниченията, определени в законодателството на ЕС. Могат да се произвеждат само категории „сухо“ и „полусухо“.

Общи аналитични характеристики

- Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —
- Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12
- Минимална обща киселинност: 5,2 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
- Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18
- Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Rozé hegybor*

Цвят: варира от бледорозов до розово-оранжев и цвят на лучени люспи.

Аромат: средно до силно наситен, ароматът може да е предимно на червени плодове, малина и ягода.

Вкус: лека плътност и характерна свежа, висока киселинност. Уханията на червени плодове, ягода и малина, които се долавят също и в аромата, може да преобладават.

Останалите аналитични характеристики отговарят на ограниченията, определени в законодателството на ЕС. Могат да се произвеждат само категории „сухо“ и „полусухо“.

Общи аналитични характеристики

- Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —
- Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5
- Минимална обща киселинност: 5,2 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
- Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18
- Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Kékfrankos hegybor*

Цвят: варира от умерено тъмнопурпурен до рубиненочервен.

Аромат: умерено наситен, с характерни аромати предимно на червени плодове като ягода, малина и къпина, с евентуални нотки на подправки.

Вкус: характеризира се със средна плътност и умерено кадифени танини, със свежа киселинна структура, хармоничен и заоблен вкусов профил, преобладаваща свежест и среднодълъг послевкус.

Останалите аналитични характеристики отговарят на ограниченията, определени в законодателството на ЕС. Могат да се произвеждат само категории „сухо“ и „полусухо“.

Общи аналитични характеристики

- Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —
- Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12
- Минимална обща киселинност: 4,8 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
- Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18
- Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Kékfrankos dúlós bor*

Цвят: варира от умерено тъмнопурпурен до рубиненочервен и гранатов.

Аромат: умерено наситен, предимно на червени плодове като вишна, череша и ягода, с евентуални пикантни ароматни нотки на сладки подправки и дори минералност.

Вкус: умерено плътен, умерено жив, с киселинна свежест и жизненост, допълван от умерено съдържание на танини и копринено мека текстура. Може да се появят нотки на сочни червени плодове, ягода, череша и боровинки, с евентуални нотки на сладки подправки от дървените бъчви. Те могат да се допълват от минерални нюанси.

Останалите аналитични характеристики отговарят на ограниченията, определени в законодателството на ЕС. Могат да се произвеждат само категории „сухо“ и „полусухо“.

Общи аналитични характеристики

- Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —
- Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12
- Минимална обща киселинност: 4,8 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
- Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18
- Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

а. Основни енологични практики

1. *Olaszrizling hegybor*

Специфична енологична практика

- делът на Furmint не надвишава 15 %;
- може да се използва само здраво грозде;
- стареене в продължение на най-малко 4 месеца в резервоари и/или бъчви;
- стареене в продължение на най-малко 1 месец в бутилка;
- мъстта може да бъде избистрена чрез утаяване или флотация;
- ферментацията на мъстта трябва да бъде спонтанна или да се използва само мая, която не променя естествените ароматни и вкусови характеристики на вината „Olasz rizling“.

Неразрешени енологични практики (извън обхвата на действащото законодателство):

- подслаждане

2. *Olaszrizling dűlős bor*

Специфична енологична практика

- делът на Furmint не надвишава 15 %;
- може да се използва само здраво грозде;
- стареене в продължение на най-малко 4 месеца в резервоари и/или бъчви;
- стареене в продължение на най-малко 1 месец в бутилка;
- мъстта може да бъде избистрена чрез утаяване или флотация;
- ферментацията на мъстта трябва да бъде спонтанна или да се използва само мая, която не променя естествените ароматни и вкусови характеристики на вината „Olasz rizling“.

Неразрешени енологични практики (извън обхвата на действащото законодателство):

- подслаждане;
- увеличаване на съдържанието на захар на мъстта.

3. *Rozé hegybor*

Специфична енологична практика

- делът на Zweigelt не надвишава 30 %

Неразрешени енологични практики (извън обхвата на действащото законодателство): подслаждане

4. *Kékfrankos hegybor, Kékfrankos dűlős bor*

Специфична енологична практика

Неразрешени енологични практики (извън обхвата на действащото законодателство): подслаждане

5. *Правила за производството на грозде*

Агротехническа практика

Приложима за всички видове вино:

1. Метод на отглеждане: формировка по метода Гюйо, средно висок кордон, нисък кордон, омбрела и чашовидна, дълга и къса
2. Гъстота на засаждане:
 - а. За лозя, засадени преди 1 август 2023 г.: минимум 3 300 лози/ha, като загубата на лози не превишава 10 %
 - б. За лозя, засадени след 1 август 2023 г.: минимум 4 000 лози/ha, като загубата на лози не превишава 10 %. Разстояние между растенията: 0,6 m или повече
3. За Dűlős bor средната възраст на лозите в лозето трябва да бъде най-малко 5 години, изчислена от годината на засаждане.
4. Изисквания относно качеството на гроздето

Минимално съдържание на захар на гроздето (изразено по унгарската класификация на гроздовата мъст (ММ) за различните видове вино:

- Olaszrizling hegybor: 18,2;
- Olaszrizling dűlős bor: 19;
- Rozé hegybor: 16,9;
- Kékfrankos hegybor: 19;
- Kékfrankos dűlős bor: 19.

Минимално потенциално алкохолно съдържание на гроздето (% об.) за различните видове вино:

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

6. **Максимални добиви**

1. **Olaszrizling hegybor** — *младо вино, неотделено от винените утайки*
63 хектолитра от хектар
2. **Olaszrizling hegybor** — *максимум 2 kg от лоза*
9 000 kg грозде от хектар
3. **Olaszrizling dúlós bor** — *младо вино, неотделено от винените утайки*
39 хектолитра от хектар
4. **Olaszrizling dúlós bor** — *максимум 1,5 kg от лоза*
6 000 kg грозде от хектар
5. **Rozé hegybor** — *младо вино, неотделено от винените утайки*
63 хектолитра от хектар
6. **Rozé hegybor** — *максимум 2 kg от лоза*
9 000 kg грозде от хектар
7. **Kékfrankos hegybor** — *младо вино, неотделено от винените утайки*
63 хектолитра от хектар
8. **Kékfrankos hegybor** — *максимум 2 kg от лоза*
9 000 kg грозде от хектар
9. **Kékfrankos dúlós bor** — *младо вино, неотделено от винените утайки*
39 хектолитра от хектар
10. **Kékfrankos dúlós bor** — *максимум 1,5 kg от лоза*
6 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Райони, класифицирани в лозарския кадастър като клас I и II, принадлежащи към следните общини: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

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. Описание на връзката или връзките

8.1. 1. Описание на определения район

Името „Füred“ и наименованието за произход са свързани с днешната община Balatonfüred, като първото споменаване на името датира от 1211 г.

а) Природни фактори:

Районът на производство обхваща лозята от първата редица от хълмове около Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari и Balatonakali, както и от втората редица от хълмове около Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse и Mencshely по северния бряг на източния басейн на езерото Балатон.

Основните райони за отглеждане на грозде са полегатите площи в подножието на хълмовете и умерено стръмните склонове на хълмовете.

Основната скала, върху която са разположени лозята, е съставена от планински скали от периодите горен перм — долен триас и е с покривка от чакъл от кватернерния период. Видовете почви в района са разнообразни, но най-често се срещат доломитни, варовикови и горски почви с глинест илувиален хоризонт. Характерна за региона е червената горска почва, образувана в резултат на измененията под въздействие на атмосферата на пясъчник от пермския период, богат на железен оксид. Лозарският район се характеризира с почви, богати на калций, магнезий и калий.

Климатът се определя от студения въздух, който се спуска от долините на планинския регион Бакони от север и от езерото Балатон от юг. Лозята в района са част от големи залесени площи. Ето защо през летните дни под влиянието на вечерния бриз, духащ от Бакони към езерото, влажната топлина от езерото Балатон отстъпва място на хладен горски въздух, циркулиращ между лозята.

Районът се характеризира със средногодишно количество между 1 950 и 2 000 часа слънцегреене и средни годишни температури от 11—12 °C. Средното годишно количество на валежите е 650—700 mm, от които средно 350 mm падат през вегетационния сезон.

Изключително важен аспект на климата в района е, че 5 април е средно последният ден на пролетни слани, което се смята за изключително ранна дата.

б) Човешки фактори

Отглеждането на лозя и винопроизводството са играели важна роля за живота в района в продължение на повече от 2 200 години. Разработването на земята с цел отглеждане на грозде също е резултат от съзнателни човешки усилия; в продължение на хилядолетия живеещите в този район лозари са отглеждали грозде единствено по бързо затоплящите се и защитени от слани хълмове вместо в блатистите райони в ниската част, предразположени към образуване на слани и към болести.

Съзнателното човешко мислене довело до създаването на горски пояси, разделящи лозята помежду им, в които живее много разнообразна фауна. От гледна точка на лозарството тези горски пояси са природни местообитания от ключово значение за зимуващите в тях основни хищници.

През последните години гроздопроизводителите създават нов образ на района въз основа на белите сортове с местно значение, по-специално Olasz Rizling, заедно със сортовете синьо грозде като Kékfrankos, които се използват за производството на червено вино и вино розе. При подновяването на лозята постепенно се преустановява използването на високостъблената формировка, отразяваща количествено ориентирания подход, в полза на нискостъблената и средностъблената формировка, като се съчетават местните традиции и съвременните знания в областта на лозарството. Максималните разрешени добиви също са адаптирани в съответствие с изискванията за качествено винопроизводство и в момента са значително по-строги от законово допустимите пределни стойности.

От 1987 г. град Balatonfüred, който е оформил облика на живота в региона, носи титлата „Международен град на лозята и виното“. През последните години вината от региона заемат видно място в многобройни регионални, национални и международни конкурси. Едно от най-важните признания за репутацията и качеството на произвежданите в района вина е спечелването от производител от Balatonfüred на наградата „Винопроизводител на годината“ през 2000 г. и през 2022 г.

8.2. Описание на вината

Обикновено вината „Füred“ са със средна наситеност. Те притежават суха, свежа, изразена киселинност, която определя структурата. При белите вина цитрусовите нотки се допълват от зрели плодове. При червените вина средната плътност и кадифените танини се съчетават със свежест и сочен плодов характер. Също така вината често имат минерални, пикантни нюанси.

Вината розе обикновено са с по-светъл цвят, с аромат и вкус предимно на червени плодове като малина и ягода. Те се характеризират със свежест, висока киселинност и лека плътност.

8.3. Наличие и доказателства за причинно-следствената връзка

Благодарение на валежите през вегетационния сезон и способността на повърхностния почвен слой да задържа вода в регион Balatonfüred-Csopak снабдяването с вода на лозите е достатъчно дори през топлите летни дни. Поради тази причина развитието на гроздето през критичния летен период е непрекъснато, като липсват фактори, причиняващи стрес, поради което няма аромати на мухъл или на сурови незрели киселини.

Добре развитата отличителна киселинна структура и подчертаните минерални нотки се дължат на високото съдържание на минерали в почвата.

Сортът Olasz Rizling — популярен сред местните производители, натрупва големи количества магнезий и калций във вината, а Kékfrankos може да служи като суровина за висококачествени вина, които съзряват продължително време.

Благодарение на слънчевите лъчи, които се отразяват от повърхността на плиткото езеро Балатон, склоновете в редицата от хълмове в определения район на производство, разположени най-близо до езерото, се затоплят равномерно през пролетта, което осигурява на лозите устойчиви условия през периода на развиване на пъпките. Тъй като последният ден със слани настъпва рано, рискът от пролетни слани в района е по-малък; вследствие на това растежът на летораслите е равномерен и всяка година се развива достатъчно голяма листна повърхност, което води до оптимално узряване на гроздето. Вината, произвеждани в по-хладната втора редица от хълмове, се развиват по-бавно, въпреки това те също имат елегантна киселинна структура и плодов характер.

Ключова роля за отглеждането на гроздето имат горските пояси, намиращи се непосредствено до лозята, тъй като зимуващите в тях хищници (насекоми като например хищни паякообразни) не позволяват прекомерното размножаване на вредители. По този начин изключително важната първоначална фаза от развитието на гроздето не се проточва, което позволява да се развие по-висока и по-здрава листна стена. Вследствие на това вината притежават по-голяма собствена стойност.

Топлото лято и средиземноморската система с високо налягане гарантират, че след дългите, слънчеви есенни дни в студените вечери, дължащи се на бриза от планинския регион Бакони, лозите бързо навлизат в тъмнинната фаза на фотосинтезата, което води до бързо повишаване на концентрацията на гроздова захар. Този естествен процес също така допринася за голямата собствена стойност на вината и улеснява фенолната зрялост на синьото грозде, която придава на червените вина техните копринено меки танини. Прохладният бриз от Бакони също играе ключова роля за поддържане на киселинността.

Постоянното движение на въздух по подбираните с векове хълмове, където се отглежда гроздето, и ниската формировка на лозите водят до бързо изсушаване на росата по гроздовите чепки, така че гъбичните заболявания са рядкост и се постига реколта от здраво грозде. Това позволява свежите аромати и вкусове да се запазят във виното дори при пълна зрялост, като обикновено не се долавя вкус вследствие на покриването на гроздето с благоприятна плесен.

Тази комбинация от природни и човешки фактори се съчетава с вековния експертен опит, предаван от поколение на поколение сред живеещите в района гроздопроизводители. Освен че спазва традициите, новото поколение осъзнава, че гроздето от района на производство на ЗНП „Füred“ може да се използва не само за производството на свежи, леко ароматни вина за важната местна туристическа индустрия, но чрез полагане на съзнателни усилия също и за производството на висококачествени бели и червени вина с дълъг срок на съхранение.

Разграничение между защитените наименования за произход „Balatonfüred-Csopak“ и „Füred“: Определеният район на „Füred“ е по-малък географски район в рамките на ЗНП Balatonfüred-Csopak, където виното трябва да се произвежда съгласно доста по-строги изисквания в сравнение със ЗНП Balatonfüred-Csopak. Белите вина със ЗНП „Füred“ могат да се произвеждат само от сортовете Olaszrizling и Furmint, червените вина — от сорта Kékfrankos, а вината розе — от сортовете Kékfrankos и Zweigelt. За ЗНП „Füred“ са разрешени по-малко агротехнически практики, правилата за контрол на добивите са по-стриктни, а захарното съдържание на гроздето при прибиране на реколтата е по-високо в сравнение със ЗНП „Balatonfüred-Csopak“. За „Füred“ Olaszrizling hegybor и dűlősbog виното трябва да се остави да старее в резервоари или бъчви, а също и в бутилка след извличане („délestage“). Поради тази причина ЗНП „Füred“ и разрешените енологични практики са предмет на по-стриктни аналитични изисквания в сравнение с „Balatonfüred-Csopak“. Това води до напълно различни органолептични характеристики на крайния продукт.

9. Основни допълнителни условия

Правила относно указанията

Правна рамка:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид на допълнителното условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- a) За hegybor: Наименованието „Füred“ трябва да фигурира поотделно на предния и на задния етикет и да е ясно видимо. Името на общината като по-малка териториална единица може да е посочена с по-малък размер на шрифта от използвания за Füred/Füredi.
- b) За dűlős bor: Името на склона трябва да фигурира поотделно на предния и на задния етикет и да е ясно видимо. Името на общината като по-голяма териториална единица може да се изпише с по-малък размер на шрифта от използвания за името на склона.
- в) Обозначението „Balaton borrégió“ [винарски район Балатон] може да фигурира върху етикета.
- г) Думата „rozé“ може да бъде заместена от думата „rosé“.

2. Правила за определяне на района и посочване на по-малки географски единици

- a) Hegybor:
 - i) идентичност на произхода: 100 %
 - ii) географски единици, които могат да се посочват: Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Ménshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly
- б) Dűlős bor:
 - i) идентичност на произхода: 100 %
 - ii) географски единици, които могат да се посочват:
 - Aszófő: Öreg-hegy, Vörös-mál
 - Balatonakali: Fenye-hegy, Hegytető, Kis-telek, Les-hegy, Magyar, Pántlika, Somogyi-völgy, Szilidűlő
 - 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

Производство извън определения район на производство

Правна рамка:

В законодателството на ЕС

Вид на допълнителното условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Преработката на гроздето, ферментацията на мъстта и стареенето на виното могат да се извършват само в общините, разположени в определения район на производство, както и в следните общини, разположени в същата административна единица: Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Szentantalfa, Szentbékállya, Szentjakabfa, Tagyon, Tihany и Zánka.

За Olaszrizling hegybor и dűlősbor виното трябва да се подложи на стареене в бутилки. Поради това тези вина трябва да се бутилират в географския район.

Защитено традиционно наименование

Правна рамка:

В законодателството на ЕС

Вид на допълнителното условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Следните традиционни наименования може да бъдат използвани като синоним на термина „защитено наименование за произход“: „védett eredetű bor“ [вино със защитен произход]

Бутилиране на olaszrizling hegybor и dűlősbor в географския район

Правна рамка:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид на допълнителното условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

За Olaszrizling hegybor и dűlősbor виното трябва да се подложи на стареене в бутилки. Поради това тези вина трябва да се бутилират в географския район, за да придобият своите отличителни крайни характеристики.

Връзка към продуктовата спецификация

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