C/2024/7443

16.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7443)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Badacsony / Badacsonyi“

PDO-HU-A1506-AM02

Дата на съобщението: 27.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Разяснение на описанието на органолептичните свойства на бяло вино с указание на лозовите насаждения**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика II. Описание на вината (точка 4 от единния документ)

Текст, който да бъде добавен към бяло вино с указание на лозовите насаждения: „В аромата и вкуса се долавя минералният характер на района.“. Това описание е необходимо да бъде разяснено, като се подчертае характерът на района на производство, тъй като понастоящем само при вината с наименование на лозовите насаждения се споменава районът на производство, наречен „terroir“.

2. **Изменение на разпоредбата, засягаща периода на отлежаване на вината**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика III. Специфични енологични практики (единен документ, точка 5.1.2)

Методът и времето на отлежаване на различните продукти се определя от технологичното развитие и от промените в спецификите на пазара. Все по-малко производители използват за вината от късноузреещи сортове отлежаване в бъчви, като предпочитат по-свеж и плодов характер, който е широко разпространен на международния пазар. Също така въз основа на опита си смятаме, че 6-месечният период на отлежаване е достатъчен: той е достатъчно продължителен, за да могат вината да се развият, без производителите да се натоварват с прекомерни разходи.

3. **Заличаване на датата на гроздобера**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика III. Специфични енологични практики (това уточнение не засяга единния документ)

Зачестилите екстремни последици върху реколтата правят още по-трудно еднаквото провеждане на беритбата в целия лозаро-винарски район. Мисленето на производителите се основава на различни местоположения и специфики, така че те познават по-добре собствените си райони и сортове, което улеснява вземането на решение кога да се извършва гроздоберът в зависимост от характера на виното, което искат да произведат, като спазват спецификациите.

4. **Забрана за подслаждане на белите вина с указание на лозовите насаждения**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика III. Специфични енологични практики (единен документ, точка 5.1.2)

Категорията продукти, отличаваща се с указание на лозовите насаждения, е продуктовата гама на Badacsony от висок клас, поради което настояваме единствената сладост да бъде онази, която остава от естественото съдържание на захар след ферментацията. Добавянето на концентрирана гроздова мъст би променило значително вкуса на естествената сладост и би намалило удоволствието от нея.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

5. **Изменение на сортовете, които могат да бъдат използвани за видовете вина: добавяне на сорта Zervin в списъка на разрешените сортове грозде**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VI. Разрешени сортове грозде (точка 7 от единния документ)

Добавянето на Pinot Noir в категорията вина, произведени от стафидирано грозде, е поискано от производителите. Дългогодишният опит показва, че при този сорт в лоза с добро изложение се получава мъст с естествено съдържание на захар от 22—24 градуса още в края на август. Продуктът се предлага на търговския пазар с причудливото име *töpszli*.

Включването на Ottonel Muskotály в категорията за вино от късноузреещи сортове е поискано от производителите. Сортът отговаря на изискванията за категорията продукти, произвеждани в забележителните лоза на Badacsony, като гроздоберът се извършва от средата до края на октомври при подходяща растителна защита. Резултатът е вино с превъзходен вкус. Много харесвано и търсено от потребителите, то може да се продава на значително по-висока цена в тази категория продукти.

Zervin е напълно нов сорт, който е отгледан в Изследователския институт по лозарство и винарство Badacsony и е включен в списъка на сортовете главно по искане на института. Добавянето му е обосновано по-специално с приемането на категориите „искрящи вина“ и „пенливи вина“, тъй като Zervin се препоръчва преди всичко като базово вино за производството на пенливо вино. Известен преди като Badacsony 15, този сорт се отглежда от редица производители в региона и понастоящем се използва за присаждане. Досега вината можеше да се предлагат на пазара само в категорията „без географско указание“, което оказваше значително отрицателно въздействие върху производителите. Добавянето на сорта Zervin в продуктовата спецификация беше поискано от производителите, за да могат вината да се предлагат на пазара с подходящо за техния статус обозначение. Отправяме искане за добавянето на вино от късноузреещи сортове, ледено вино и вино от стафидирано грозде.

6. **Правила, уреждащи използването на определени термини за вина с указание на лозовите насаждения**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

При видовете вина с указание на лозовите насаждения наименованието на лозовото насаждение може да бъде последвано от обозначението „hegyi“ [(...) лозе] или „hegyen termett“ [отгледано в лозовите насаждения (...)].

Правилата за етикетиране бяха изяснени, за да се уточни наименованието на лозаро-винарския район и на продуктите, носещи името на лозовото насаждение, тъй като в случая с Badacsony средностатистическият потребител може да се обърка дали се говори за лозаро-винарския район, или за лозовото насаждение. Бихме искали на потребителите ясно да се посочва, че бутилка с надпис „vineyard“ съдържа първокласно вино.

7. **Добавяне към спецификацията на посочване на съответното законодателство за използване на ограничения термин „muskotály“ [Мускат]**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

Възможността за използване на общия термин „muskotály“ [Мускат] вече съществуваше в продуктовата спецификация, но производителите не разбираха кои сортове могат да използват и на какво основание, поради което включихме препратка към законодателството.

8. **Добавяне към списъка с термини, които могат да се посочват, на термина „Ó“ [„старо“] за червено вино**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

Терминът „Ó“ е важна категория за много производители, която досега не е била разрешена в спецификацията на продукта. Важно е възможно най-много продукти от всеки производител да могат да бъдат пуснати на пазара с наименованието „Badacsony“. Тези продукти се харесват и са много търсени от потребителите.

9. **100 % идентифициране на произхода за посочените по-малки географски единици**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

Правилата за етикетиране бяха изяснени, за да се уточни наименованието на лозаро-винарския район и на продуктите, носещи името на лозовото насаждение, тъй като в случая с Badacsony средностатистическият потребител може да се обърка дали се говори за лозаро-винарския район, или за лозовото насаждение. Бихме искали на потребителите ясно да се посочва, че бутилка с надпис „vineyard“ съдържа първокласно вино. Затова смятаме, че би било по-добре, ако 100 % от виното действително идва от по-малката географска единица.

10. **Разяснение на ограничените указания, които може да бъдат поставяни върху бяло вино с указание на лозовите насаждения**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

Беше необходимо да се стесни кръгът на ограничените указания, които може да бъдат поставяни върху бяло вино с указание на лозовите насаждения.

11. **Изменение на наименованието на комитета за органолептична оценка**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VIII. Допълнителни условия (това уточнение не засяга единния документ)

Лозаро-винарският район Badacsony също така попада под юрисдикцията на Комитета за оценка на винарския район Балатон, където се дегустират продуктите, които ще бъдат пускани на пазара. Поради това наименованието беше разяснено.

12. **Добавяне на изисквания за уведомяване за намерението за производство на продукт с указание на лозовите насаждения**

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

рубрика VIII. Допълнителни условия (това уточнение не засяга единния документ)

Бихме искали да опростим административната тежест, свързана с уведомяването, която изглежда излишна за производителите и магистратите от лозаро-винарските общности в случай на вина с указание на лозовите насаждения.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаровинарски 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 позиция 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина със защитено наименование за произход Badacsony са предимно бледожълти на цвят. Ароматът им обикновено се отличава с нотки на резеда и минерали, които се допълват от нотки на бели цветове (цвят от бъз, люляк, акация, липов цвят). Добре заобленитe киселини са в основата на белите вина. Киселинността им се балансира от леко сладък вкус, произтичащ от високото съдържание на глицерол, допълнен от едва доловими солени нотки, дължащи се на базалтовите коренни скали, и горчив вкус, характерен за местните сортове грозде.

* Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,6

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

2. *Вино тип „розе“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бледочервените вина Badacsony от тип „розе“ се характеризират със средна интензивност и плодови аромати на червени горски плодове (боровинки, къпини, малини). Вкусът на вината Badacsony от тип „розе“ съчетава плодовия характер със свежестта на добре заобленитe киселини.

* Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,6

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

3. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цветът на червеното вино Badacsony се отличава с рубиненочервени отсенки с леко прозиращ наситен червен тон. Преобладаващите пикантни аромати (пипер, зелен пипер, бахар) може да бъдат придружени от плодов аромат на червени плодове (къпина, малина) и леко доловими животински нотки. Червените вина се характеризират с добре заоблени киселини, умерено съдържание на танини, плодов вкус (вишна, малина) и плътно тяло.

* Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,6

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

4. *Бяло вино с указание на лозовите насаждения*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В цвета на белите вина с указание на лозовите насаждения Badacsony преобладават искрящите златистожълти нюанси. Уханията на цитрус и на резеда се допълват от нотки на презрели и сушени плодове, съпроводени с ясно изразени аромати на печено, дължащи се на отлежаването. В аромата и вкуса се долавя минералният характер на района. Вкусът е с динамичен характер. Сложността им се дължи на добре закръглените киселини и хармонията на плътното тяло с аромата на сушени плодове, а завършекът им е леко солен с горчиви нотки.

* Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,6

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

5. *Вина от къснозреещи сортове*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цветът на вината от къснозреещи сортове Badacsony е в предимно златистожълти нюанси. Преобладават уханията на сушени плодове, които могат да бъдат придружени от нотки, характерни за сорта грозде и продължителния период на отлежаване. Тези вина са с плътно тяло и се отличават с добре заоблени киселини и солен завършек.

* Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,6

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 33

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

6. *Ледено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Ледените вина Badacsony са предимно златистожълти на цвят и имат дъх на сушени плодове. Вкусът им се характеризира с добре изразени киселини, високо съдържание на захар и солен завършек.

* Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,6

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 33

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

7. *Вино от стафидирано грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината от стафидирано грозде са предимно златистожълти на цвят. Ароматът им е доминиран от аромати на изсъхнали и сушени плодове и може да се съпровожда от нотки, получени в резултат на продължителното отлежаване (например на лешник, орех). Сложността им се дължи на добре закръглените киселини и хармонията на плътното тяло с аромата на сушени плодове, което се допълва от леко соления завършек, дължащ се на базалтовите коренни скали.

* Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

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

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,6

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 33

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Формировка на лозата (1)

Агротехническа практика

Метод на отглеждане и гъстота на насажденията: За лозови масиви, засадени преди 1 август 2010 г., виното Badacsony може да се произвежда от грозде, набрано от лозя с всякаква гъстота на засаждане и по метод на отглеждане, който е бил разрешен по-рано, докато производството в тези лозови масиви продължава.

2. Формировка на лозата (2)

Агротехническа практика

Правила за нови насаждения: За лозови масиви, засадени след 1 август 2010 г., се прилагат следните условия:

а) методи на отглеждане:

i) чадъровидна формировка

ii) ниска кордонна формировка

iii) средновисока кордонна формировка

iv) „Гюйо“

v) чашковидна формировка — gobelet

б) гъстота на насажденията: Брой на засадените лози: най-малко 4 000 лози/ha или, за лозови масиви, засадени върху земя с наклон над 10 %, 3 300 лози/ha.

3. Минимално захарно съдържание на гроздето и метод на гроздобер

Агротехническа практика

— Бяло: 10,6 % об.: Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai rizling, Zeus. 11,34 % об.: Szürkebarát, Sárga muskotály. Ръчен или механичен гроздобер

— Розе: 10,6 % об.: Pinot Noir. 11,34 % об.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Ръчен или механичен гроздобер

— Червено: 10,6 % об.: Pinot Noir. 11,34 % об.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Метод на гроздобер: ръчно или механично

— Бяло вино с указание на лозовите насаждения, вино от късноузреещи сортове, вино, произведено от стафидирано грозде: 12,83 % об. Ръчен гроздобер.

— Ледено вино: 18,95 % об. Ръчен гроздобер.

4. Специфични енологични практики

Приложимо ограничение при производството на вината

Задължително използване на партидна преса.

Освен това:

— за бялото вино с указание на лозовите насаждения се изисква минимален период на отлежаване от поне 6 месеца, от които поне 3 месеца в дървени бъчви. Подслаждането е забранено.

— За вината от късноузреещи сортове е задължителен период на отлежаване от поне 6 месеца и подслаждане над 2 % об. е забранено.

— За ледените вино гроздето трябва да се събира замръзнало, ръчно, при максимална температура от - 7 °C, след което виното да отлежава поне 6 месеца, от които поне 3 месеца в дървени бъчви. Подслаждането е забранено.

— За вина, произведени от стафидирано грозде, е задължителен период на отлежаване от поне 6 месеца и подслаждане над 2 % об. е забранено.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бяло, Розе, Червено

100 хектолитра от хектар

2. Бяло вино с указание на лозовите насаждения

60 хектолитра от хектар

3. Вино от късноузреещи сортове, ледено вино, вино, произведено от стафидирано грозде

50 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Областите от следните общини, класифицирани в класове I и II в съответствие с лозарския кадастър: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Винени сортове грозде**

budai — zöldfehér

cabernet franc — kaberne fran

cabernet sauvignon

cserszegi fűszeres

furmint — furmint bianco

hárslevelű — garszleveljü

irsai olivér — zolotisztüj rannüj

kékfrankos — moravka

Kéknyelű — blaustängler

nektár

olasz rizling — olaszrizling

ottonel muskotály — miszket otonel

pinot noir — spätburgunder

rajnai rizling — rheinriesling

rózsakő

szürkebarát — graumönch

sárga muskotály — weisser

tramini — gewürztraminer

vulcanus

zefír

zenit

zervin

zeus

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *1. Описание на определения географски район*

а) Природни фактори:

Лозаро-винарският район Badacsony се простира от Balatonszepezd до Szigliget в област Веспрем по северните брегове на езерото Балатон.

Лозовите масиви в лозаро-винарския район са разположени по склоновете на хълмовете, формиращи бреговете на езерото Балатон (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy и хълмовете на Szigliget), които са уникални по форма остатъчни планини в басейна на Tapolca. Хълмовете дават общата характеристика на почвения състав на лозаро-винарския район. Преобладаващите коренни скали в лозаро-винарския район са базалтовите, върху които в продължение на хиляди години са се отлагали пластове от финозърнести седименти от Панонско море, класифицирани като пясък и глина. Това е в основата на образуването на кафявите горски почви на лозята Badacsony.

Лозята в лозаро-винарския район граничат с хълмовете Bakony на север и с езерото Балатон — най-голямото езеро в Централна Европа, на юг. Тези две географски особености придават субсредиземноморски характер на иначе континенталния климат на лозаро-винарския район, като правят местния климат по-балансиран от преобладаващия континентален климат на страната, така че екстремните климатични условия не са характерни за региона. Средното количество на валежите е 640 милиметра, средната годишна температура е 11,2 °C, а средното годишното слънцегреене е 1 934 часа. Според осреднените данни за дългогодишен период средномесечната температура не надвишава 25 градуса дори през най-горещите месеци в резултат на ефекта върху климата на езерото Балатон и хълмовете, разположени на север.

б) Човешки фактор:

Техниките за отглеждане на лозите и енологичните практики, които са се развили през вековете в определения географски район, вървят ръка за ръка с придобитото ноу-хау на хората, които живеят и работят в него. Традициите и познанията, свързани с регулирането на добивите, с подходящото време за гроздобер, преценяването на правилната степен на зрелост на гроздето и отлежаването на вината също се коренят далеч назад в историята.

След епидемията от филоксера са били въведени и нови сортове грозде, като например Olasz rizling и Szürkebarát, способни да отразяват особеностите на местните почви по изключително добър начин, и понастоящем имената им са тясно свързани с Badacsony.

Качествената трансформация на възраждането на лозаро-винарския район Badacsony след смяната на режима в Унгария води до възстановяването на два прочути, но почти напълно забравени местни сорта: Kéknyelű и Budai. С производството на сортове грозде за червени вина винопроизводителите успяват още веднъж да покажат как районът на производство може да придаде единствен по рода си характер на червеното вино. Когато се предприема подновяване на лозовите масиви, се разрешават и нискорастящите лозя и добивите значително намаляват (максимум 100 хектолитра от хектар).

Успехът на тази промяна се доказва от въвеждането на бели вина с указание на лозовите насаждения Badacsony, категория за висококачествени сухи бели вина и десертни вина, произведени от традиционни сортове грозде с ниска гъстота на лозовите пъпки (максимум 80 хектолитра от хектар). За разлика от другите бели вина тези вина могат да бъдат бутилирани едва след като са отлежавали 9 месеца.

8.2. *Вино*

Техниките за отглеждане на лозите и енологичните практики, които са се развили през вековете в определеният географски район, вървят ръка за ръка с придобитото ноу-хау на хората, които живеят и работят в него. Традициите и познанията, свързани с регулирането на добивите, с подходящото време за гроздобер, преценяването на правилната степен на зрелост на гроздето и отлежаването на вината също се коренят далеч в историята.

След епидемията от филоксера са били въведени и нови сортове грозде, като например Olasz rizling и Szürkebarát, способни да отразяват особеностите на местните почви по изключително добър начин, и понастоящем имената им са тясно свързани с Badacsony.

Качествената трансформация на възраждането на лозаро-винарския район Badacsony след смяната на режима в Унгария води до възстановяването на два прочути, но почти напълно забравени местни сорта: Kéknyelű и Budai. С производството на сортове грозде за червени вина винопроизводителите успяват още веднъж да покажат как районът на производство може да придаде единствен по рода си характер на червеното вино. Когато се предприема подновяване на лозовите масиви, се разрешават и нискорастящите лозя и добивите значително намаляват (максимум 100 хектолитра от хектар).

Успехът на тази промяна се доказва от въвеждането на бели вина с указание на лозовите насаждения Badacsony, категория за висококачествени сухи бели вина и десертни вина, произведени от традиционни сортове грозде с ниска гъстота на лозовите пъпки (максимум 80 хектолитра от хектар). За разлика от другите бели вина тези вина могат да бъдат бутилирани едва след като са отлежавали 6 месеца.

2. Описание на вината:

вината Badacsony — включително белите и червените вина и вината тип „розе“ — имат добре заоблена киселинна основа. Леко сладнящият вкус, дължащ се на високото съдържание на глицерол, се допълва от динамичен характер, който може да бъде отдаден на близостта на езерото Балатон, леко солени нотки, дължащи се на базалтовите коренни скали, и горчив вкус, характерен за местните сортове грозде.

Въпреки сложната си ароматна структура вината Badacsony се характеризират със средно интензивен аромат. При белите вина с указание на лозовите насаждения основните плодови и цветни нотки, характерни за вината Badacsony, се допълват от вторични и третични нотки, дължащи се на отлежаването. В случая на вина от къснозреещи сортове процесът на отлежаване позволява наред с нотките на сушени плодове да се развият и вторични или третични нотки. Ледените вина се отличават с наситен цвят, нотки на сушени плодове и високо захарно съдържание, докато при вината, произведени от стафидирано грозде, в допълнение към сушените плодове има ясно изразени нотки на зрелост, например на орехови ядки.

3. Наличие и доказателства за причинно-следствена връзка

Ефектът на уравновесяване на температурите, дължащ се на водния обект Балатон, допълнителното акумулиране на топлина от базалтовите шапки на остатъчните възвишения и слънчевата светлина, отразявана от водата обратно към хълмовете, водят до едно от най-интензивните лъчения в страната.

Субсредиземноморското влияние на езерото върху преобладаващия в Унгария континентален климат има решаващ принос за развитието на сортовете грозде Badacsony. Слънчевата светлина, която се отразява от плиткото езеро, затопля склоновете равномерно през пролетта, което осигурява постоянни условия през целия период на развиване на пъпките. Това не позволява бавното развиване на пъпките. Без пролетни слани новите леторасли могат да растат стабилно, а лозите да развиват достатъчно голяма листна повърхност за фотосинтеза, така че гроздето да узрява при идеални условия всяка година.

Базалтовите шапки на хълмовете с лозови масиви и близостта на езерото Балатон гарантират изключително високи нива на захар във винената мъст, както и плътно тяло, динамичен характер и богатство на вкусове и аромати във вината, дори и при най-необещаващите реколти.

Характерното за почвите отражение на базалта също играе съществена роля за формирането на качеството на виното. Базалтът е вулканична скала с основен характер и затова лесно се руши. Калият, магнезият, калцият и особено микроелементите, които се отделят, спомагат за получаването на специфично качество на виното. Вината, произхождащи от лозови масиви върху такива почви, обикновено имат минерален характер, а високата концентрация на минерали води до солен вкус, който е уникална характеристика на вината Badacsony. Благодарение на песъчливата глинеста почва киселините на вината Badacsony са добре заоблени, балансирани и елегантни.

При гъстота на насажденията от 4 000 лози на хектар, която е висока за Унгария, натоварването на една лоза позволява балансиран растеж на лозите без стрес. Дните са топли през лятото и дълги и слънчеви през есента благодарение на средиземноморския антициклон, но лозите бързо навлизат в тъмната фаза на фотосинтезата вечер, охлаждани от ветровете, идващи от хълмовете Bakony. При тези уникални природни условия гроздето може да натрупа високи нива на въглехидрати. Слънчевата светлина, отразена от водната повърхност на езерото Балатон, улеснява фотосинтезата след процеса на зреене. Тези два естествени ефекта и подборът от страна на производителите на Badacsony на местни, нискорастящи, средно и късно зреещи сортове грозде дават възможност за по-късна от обичайната беритба, когато нивата на захар са по-високи. Тези два природни фактора и вековният опит на местните производители, предаван от баща на син, гарантират, че здравите, узрели гроздове могат да се превърнат във висококачествени, плътни и изразителни вина, типични за района Badacsony. При белите вина с указание на лозовите насаждения отлежаването в дървени бъчви и пълното богатство на характера гарантират, че вината са сложни с нотки на зрели плодове. Вината от къснозреещи сортове, вината, произведени от стафидирано грозде, и ледените вина също се отличават с богат характер благодарение на концентрираната суровина.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правила относно указанията

Правна уредба:

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

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

а. Допуска се указване на всички окончания на прилагателни, производни на израза „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [защитено наименование за произход], установени в унгарския език. Терминът „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [защитено наименование за произход] може да бъде заменен с термина „védett eredetű“ [със защитен произход].

б. Използването на термина „Badacsonyi borvidék“ [лозаро-винарски район Badacsony] е разрешено.

в. Разрешава се използването на окончания на прилагателни имена, получени от имената на всички по-малки географски единици, изброени в точка VIII/2, чрез използване на наставката „-i“. При видовете вина, носещи наименованието на лозовото насаждение, след въпросното наименование може да се постави указанието „hegyi“ [(...) лозе] или „hegyen termett“ [отгледано в лозовите насаждения (...)].

г. Терминът „rozé“ може да бъде заменен с „rosé“, а терминът „küvé“ — с „cuvée“.

д. Задължително е използването на указания, свързани с реколтата и съдържанието на захар.

е. „Küvé“ или „cuvée bor“ [вино тип cuvée] може да се използва за обозначаване на вино, произведено чрез купажиране на два или повече сорта грозде, като имената на сортовете грозде, съставляващи ферментационната смес, могат да бъдат посочени на етикета в низходящ ред според използваното съотношение с цел информиране на потребителите.

ж. Правила за указването на сортове грозде:

i. степен на еднородност на сорта:

1. в случая на вина Badacsony най-малко 85 %

2. в случая на вина с указание на лозовите насаждения — 100 %

ii. използването на „Muskotály“ [Muscat] е ограничено, а когато се използва този термин, указването на сорта грозде е забранено. Използването на сорта се урежда от приложение 15 към Указ № 127/2009 от 29 септември 2009 г.

з. Други термини, които могат да бъдат посочени, и са ограничени от закона:

Бяло вино, вино тип „розе“ и червено вино: Primőr [primeur, т.е. младо вино], Újbor [ново вино], barrique-ban erjesztett [ферментирало в бъчва тип barrique], hordóban erjesztett [ферментирало в буре], barrique-ban érlelt [отлежало в бъчва тип barrique], hordóban érlelt [отлежало в буре], termőhelyen palackozva [бутилирано в района на производство], termelői palackozás [бутилирано от производителя], pinceszövetkezetben palackozva [бутилирано във винарски кооператив], „ферментационна смес (cuvée)“ или „küvé“, muskotály

Само за червено вино: „Ó“ [старо]

Бяло вино с указание на лозовите насаждения: válogatott szüretelésű bor [вино от избрани реколти], főbor [ранно вино], muzeális bor [историческо вино], szemelt [подбрани зърна]

Késői szüretelésű bor [вино от късноузреещи сортове], Jégbor [ледено вино], Töppedt szőlőből készült bor [вино, произведено от стафидирано грозде]: „muzeális bor“ [историческо вино]

По-малки географски единици, които могат да се обозначават, и правилата за тяхното обозначаване

а. Общини: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

б. Лозови насаждения: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy

в. Когато е посочена община или лозово насаждение, 100 % от използваното грозде трябва да произхожда от посочената по-малка географска единица.

г. Връзка между по-малки географски единици и търговски марки: В случая на вина Badacsony, носещи търговска марка, съдържаща наименованието на по-малка географска единица, или търговска марка, създадена в резултат на употреба преди 11 май 2002 г., общите правила, уреждащи указването на общината и на лозовите насаждения, не се прилагат.

Производство извън определения район на производство

Правна уредба:

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

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Съгласно член 5, буква б) от Регламент (ЕС) 2019/33 производството може да се извършва в общини в следните съседни административни единици:

а. в област Veszprém: разрешено в Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkálla, Monostorapáti, Szentbékkálla, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka и

б. Общини в област Zala: разрешено в Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Защитени традиционни наименования

Правна уредба:

Съдържа се в законодателството на ЕС

Вид допълнително 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]

За описание на характеристиките на продукта:

„késői szüretelésű bor“ [вино от къснозреещи сортове], „válogatott szüretelésű bor“ [вино от избрани реколти], „muzeális bor“ [историческо вино], siller, szamorodni

Връзка към продуктовата спецификация

https://boraszat.kormany.hu/download/0/57/43000/Badacsony%20OEM%202-v%C3%A1ltozatCOM%20standard%20KN.pdf