C/2024/7443

16.12.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/7443)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Badacsony/Badacsonyi“

PDO-HU-A1506-AM02

Datum oznámení: 27. září 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Upřesnění organoleptického popisu bílého vína s uvedením vinice**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka II. Popis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Text, který se doplňuje k bílému vínu s uvedením vinice: „Minerální charakter terroiru se projevuje ve vůni i chuti.“ Tento popis je třeba upřesnit zdůrazněním charakteru oblasti produkce, protože v současné době je oblast produkce „terroir“ uvedena pouze u vín s názvem vinice.

2. **Změna ustanovení o době zrání vína**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka III. Zvláštní enologické postupy (jednotný dokument, bod 5.1.2)

Způsob a doba zrání jednotlivých produktů byly ovlivněny technologickým vývojem a změnami v tržních stylech. Stále méně výrobců používá zrání v sudech pro pozdní sběr a dává přednost svěžejšímu, ovocnějšímu stylu rozšířenému na mezinárodním trhu. Na základě zkušeností se také domníváme, že šestiměsíční doba zrání je dostatečná: je dostatečně dlouhá na to, aby se vína mohla rozvíjet, a nezatěžuje výrobce nadměrnými náklady.

3. **Vymazání data sklizně**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka III. Zvláštní enologické postupy (nemá vliv na jednotný dokument)

Stále častější extrémní působení jednotlivých ročníků ještě více ztěžují jednotnou sklizeň v celé vinařské oblasti. Výrobci přemýšlejí o různých lokalitách a stylech, a proto lépe znají své oblasti a odrůdy, což jim usnadňuje rozhodování o tom, kdy sklízet, v závislosti na stylu vína, které chtějí vyrobit, v souladu se specifikacemi.

4. **Zákaz slazení bílých vín s uvedením vinice**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka III. Zvláštní enologické postupy (jednotný dokument, bod 5.1.2)

Kategorie výrobků, která se vyznačuje uvedením vinice, je prémiovou řadou produktů Badacsony, a proto trváme na tom, že sladkost by měla pocházet pouze z přirozeného obsahu cukru po kvašení. Přídavek zahuštěného moštu by výrazně změnil chuť přírodní sladkosti a snížil by její požitkovou hodnotu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Úprava odrůd, které lze použít pro druhy vína: zařazení odrůdy Zervin na seznam povolených odrůd révy vinné**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka VI. Povolené odrůdy révy vinné (bod 7 jednotného dokumentu)

O zařazení Pinot Noir do kategorie vín vyráběných ze zaschlých hroznů žádali výrobci. Dlouholeté zkušenosti ukázaly, že tato odrůda dává na vinicích s dobrou expozicí již koncem srpna mošt se 22 až 24 stupni. Výrobek je na komerčním trhu dostupný pod svérázným názvem *töpszli*.

O zařazení Ottonel Muskotály do kategorie pozdního sběru žádali výrobci. Tato odrůda odpovídá požadavkům na kategorii produktů ve vynikajících vinicích Badacsony, přičemž sklizeň probíhá od poloviny do konce října, a to s vhodnou ochranou rostlin. Výsledkem je víno s výjimečnou chutí. U spotřebitelů je velmi oblíbené a vyhledávané, a proto se v této kategorii výrobků může prodávat za výrazně vyšší cenu.

Zervin je zcela nová odrůda, která byla vyšlechtěna ve výzkumném ústavu vinohradnictví a vinařství v Badacsony a na seznam odrůd byla zařazena především na žádost tohoto ústavu. Její zařazení je odůvodněno zejména přijetím kategorií perlivých a šumivých vín, protože Zervin se doporučuje především jako základní víno pro šumivá vína. Tuto odrůdu, dříve známou jako Badacsony 15, pěstuje řada pěstitelů v dané oblasti a v současnosti se používá k přeštěpování. Vína bylo dosud možné uvádět na trh pouze v kategorii „bez zeměpisného označení“, což mělo na výrobce značně nepříznivý dopad. Zařazení odrůdy Zervin do specifikace produktu požadovali výrobci, aby bylo možné vína uvádět na trh s odpovídajícím uvedením jejich statusu. Žádáme o zařazení vína z pozdního sběru, ledového vína a vína ze zaschlých hroznů.

6. **Pravidla pro používání některých výrazů v případě vín s uvedením vinice**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka VIII. Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

V případě druhů vína s uvedením vinice může za názvem vinice následovat označení „hegyi“ (vinice (…)) nebo „hegyen termett“ (vypěstováno na vinici (…)).

Pravidla pro označování byla upřesněna tak, aby byl uveden název vinařské oblasti a produktů nesoucích název vinice, protože v případě Badacsony si průměrný spotřebitel nemusí být jistý, zda se jedná o vinařskou oblast nebo o vinici. Rádi bychom spotřebitelům jasně dali najevo, že láhev s uvedením výrazu „vinice“ obsahuje mimořádně kvalitní víno.

7. **Doplnění specifikace o údaj o příslušných právních předpisech pro použití omezeného označení „muskotály“ (Muscat)**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka VIII. Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

Možnost používat souhrnné označení „muskotály“ (Muscat) již ve specifikaci produktu existovala, ale výrobci nevěděli, které odrůdy mohou používat a na jakém základě, proto jsme uvedli odkaz na právní předpisy.

8. **Přidání výrazu „Ó“ („staré“) pro červené víno do seznamu výrazů, které lze uvádět**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka VIII. Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

Označení „Ó“ je pro mnoho výrobců důležitou kategorií, která dosud nebyla ve specifikaci produktu povolena. Je důležité, aby mohlo být na trh uvedeno co nejvíce produktů s označením „Badacsony“ od každého výrobce. Tyto produkty jsou mezi spotřebiteli velmi oblíbené a vyhledávané.

9. **100 % totožnost původu u menších zeměpisných jednotek**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka VIII. Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

Pravidla pro označování byla upřesněna tak, aby byl uveden název vinařské oblasti a produktů nesoucích název vinice, protože v případě Badacsony si průměrný spotřebitel nemusí být jistý, zda se jedná o vinařskou oblast nebo o vinici. Rádi bychom spotřebitelům jasně dali najevo, že láhev s uvedením výrazu „vinice“ obsahuje mimořádně kvalitní víno. Proto si myslíme, že by bylo lepší, kdyby 100 % vína skutečně pocházelo z menší zeměpisné jednotky.

10. **Objasnění omezených údajů, které se mohou objevit u bílého vína s uvedením vinice**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka VIII. Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

V pravidlech pro označování bylo nutné upřesnit omezené údaje, které se mohou objevit u bílého vína s uvedením vinice.

11. **Změna názvu výboru pro hodnocení organoleptických vlastností**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka VIII. Další podmínky (nemá vliv na jednotný dokument)

Vinařská oblast Badacsony spadá také pod hodnotící komisi Balatonské vinařské oblasti, kde se degustují produkty určené k prodeji. Název byl proto upřesněn.

12. **Doplnění požadavků na oznámení záměru vyrábět produkt s uvedením vinice**

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka VIII. Další podmínky (nemá vliv na jednotný dokument)

Rádi bychom zjednodušili byrokracii spojenou s oznamováním, která je pro výrobce a předsedy vinařských spolků v případě vín s uvedením vinice nejspíše nadbytečná.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Badacsony/Badacsonyi

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína Badacsony mají převážně světle žlutou barvu. V jejich vůni se obvykle objevují tóny rýtu a minerální tóny, které jsou doplněny tóny bílých květů (květ černého bezu, šeřík, akát, lipový květ). Základem bílých vín jsou dobře vyvážené kyseliny. Jejich kyselost doplňuje nasládlá chuť vyplývající z vysokého obsahu glycerolu, doplněná mírně slanými tóny, které lze přičíst čedičovému podloží, a hořkou chutí, která je typická pro místní odrůdy révy vinné.

* Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,6

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Světle červená růžová vína Badacsony se vyznačují střední intenzitou a ovocnou vůní červených bobulí (borůvky, ostružiny, maliny). V chuti růžových vín Badacsony se snoubí ovocnost se svěžestí dobře vyvážených kyselin.

* Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,6

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva červeného vína Badacsony se vyznačuje rubínově červenými odstíny s lehce patrným sytě červeným nádechem. Dominantní kořenité vůně (paprika, zelený pepř, nové koření) mohou být doplněny ovocnou vůní červených bobulí (ostružiny, maliny) a živočišnými tóny lehké intenzity. Červená vína se vyznačují vyváženými kyselinami, středním obsahem tříslovin, ovocnou chutí (višně, maliny) a plným tělem.

* Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,6

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Bílé víno s uvedením vinice*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

V barvě bílých vín s uvedením vinice Badacsony převládá zlatožlutý třpyt. Ve vůni se objevují citrusové tóny a tóny rýtu, které jsou doplněny tóny přezrálého a sušeného ovoce spolu s výraznou praženou vůní, která je výsledkem zrání. Minerální charakter terroiru se projevuje ve vůni i chuti. Chuť má živý charakter. Jejich komplexnost pramení z vyvážených kyselin a harmonie plného těla s chutí sušeného ovoce a mají mírně slaný závěr s hořkými tóny.

* Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,6

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Víno z pozdního sběru*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína Badacsony z pozdního sběru mají převážně zlatožlutou barvu. Ve vůni převládá aroma sušeného ovoce, které může být doprovázeno tóny typickými pro danou odrůdu a dlouhé zrání. Jedná se o plná vína, která se vyznačují vyváženými kyselinami a slaným závěrem.

* Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,6

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *Ledové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Ledová vína Badacsony mají převážně zlatožlutou barvu a vůni sušeného ovoce. Jejich chuť se vyznačuje vyváženými kyselinami, vysokým obsahem cukru a slaným závěrem.

* Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,6

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *Víno ze zaschlých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína Badacsony vyrobená ze zaschlých hroznů mají převážně zlatožlutou barvu. V jejich vůni převládá aroma scvrklého a sušeného ovoce a vůně může být doprovázena tóny, které vyplývají z dlouhého zrání (např. lískový oříšek, vlašský ořech). Jejich komplexnost pramení z vyvážených kyselin a harmonie plného těla s chutí sušeného ovoce, kterou doplňuje lehce slaný závěr, jenž lze přičíst čedičovému podloží.

* Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,6

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Vedení vinné révy (1)

Pěstební postup

Metoda pěstování a hustota výsadby: v případě vinic existujících k 1. srpnu 2010 je možné vyrábět víno Badacsony z hroznů sklízených z těchto vinic bez ohledu na používanou, dříve schválenou hustotu výsadby révy a používané, dříve schválené techniky vedení révy, a to po celou dobu existence těchto vinic.

2. Vedení vinné révy (2)

Pěstební postup

Pravidla týkající se nové výsadby: U vinic vysázených po 1. srpnu 2010 platí tyto podmínky:

a) metody pěstování:

   i) mírný oblouk;

   ii) nízký kordon;

   iii) střední kordon;

   iv) Guyotův řez;

   v) Gobelet;

b) hustota výsadby: počet vysázených keřů: minimálně 4 000 keřů na hektar nebo, v případě vinic vysázených na pozemcích se sklonem větším než 10 %, 3 300 keřů na hektar.

3. Minimální obsah cukru v hroznech a způsob sklizně

Pěstební postup

— bílé víno: 10,6 % objemových: Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai rizling, Zeus. 11,34 % objemových: Szürkebarát, Sárga muskotály. Ruční nebo mechanická sklizeň,

— růžové víno: 10,6 % objemových: Pinot Noir. 11,34 % objemových: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Ruční nebo mechanická sklizeň,

— červené víno: 10,6 % objemových: Pinot Noir. 11,34 % objemových: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Způsob sklizně: ruční nebo mechanická,

— bílé víno s uvedením vinice, víno z pozdního sběru, víno ze zaschlých hroznů: 12,83 % objemových. Ruční sklizeň,

— ledové víno: 18,95 % objemových. Ruční sklizeň.

4. Zvláštní enologické postupy

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Povinné používání dávkového lisu.

Navíc:

— u bílého vína s uvedením vinice se vyžaduje minimální doba zrání nejméně 6 měsíců, z toho nejméně 3 měsíce v dřevěných sudech. Slazení je zakázáno,

— u vín z pozdního sběru je povinné zrání po dobu nejméně 6 měsíců a je zakázáno slazení nad 2 % objemová,

— ledové víno se musí sklízet ručně, a to zmrazené při maximální teplotě –7 °C. Poté musí zrát nejméně 6 měsíců, z toho nejméně 3 měsíce v dřevěných sudech. Slazení je zakázáno,

— u vín vyráběných ze zaschlých hroznů je povinné zrání po dobu nejméně 6 měsíců a je zakázáno slazení nad 2 % objemová.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílé, růžové, červené:

100 hektolitrů na hektar

2. Bílé víno s uvedením vinice

60 hektolitrů na hektar

3. Víno z pozdního sběru, ledové víno, víno ze zaschlých hroznů

50 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezenou oblast tvoří tyto obce, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány jako oblasti třídy I nebo II: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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 – Gewürtztraminer

Vulcanus

Zefír

Zenit

Zervin

Zeus

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Popis vymezené oblasti*

a) Přírodní faktory:

Vinařská oblast Badacsony se rozkládá od Balatonszepezdu po Szigliget v župě Veszprém na severním břehu Balatonu.

Vinice v této vinařské oblasti se nacházejí na svazích kopců na břehu Balatonu (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy a kopce Szigliget), které jsou jedinečně tvarovanými kopci v Tapolcské pánvi. Kopce jsou společným rysem půdního složení vinařské oblasti. Převládajícím podložím ve vinařské oblasti je čedič, na kterém se po tisíce let usazovaly vrstvy jemnozrnných sedimentů z Panonského moře, klasifikovaných jako písek a jíl. Tím se utvořil základ pro vznik hnědých lesních půd na vinicích Badacsony.

Vinice ve vinařské oblasti jsou na severu ohraničeny Bakoňským lesem a na jihu Balatonem, největším jezerem ve střední Evropě. Tyto dva zeměpisné rysy propůjčují jinak kontinentálnímu podnebí vinařské oblasti submediterránní charakter, takže místní klima je vyváženější než převládající kontinentální podnebí v zemi, a proto se oblast nevyznačuje extrémními povětrnostními podmínkami. Průměrný roční úhrn srážek je 640 milimetrů, průměrná roční teplota 11,2 °C a průměrná roční délka slunečního svitu 1 934 hodin. Na základě průměrných hodnot za mnoho let nepřesahuje průměrná měsíční teplota 25 stupňů ani v nejteplejších měsících, a to proto, že klima je ovlivněno jezerem Balaton a kopci na severu.

b) Lidské faktory:

Techniky pěstování révy a výroby vína, které se ve vymezené zeměpisné oblasti vyvíjely po staletí, jdou ruku v ruce se znalostmi lidí, kteří zde žijí a pracují. Tradice a znalosti týkající se regulace výnosů, doby sklizně, rozhodování o správné zralosti hroznů a zrání vína mají rovněž dlouhou historii.

Po zamoření mšičkou byly zavedeny i nové odrůdy, které jsou schopny velmi dobře odrážet místní půdní vlastnosti, jako například Olasz rizling a Szürkebarát, a jejichž názvy jsou s oblastí Badacsony v současné době úzce spjaty.

Kvalitativní transformace obnovy vinařské oblasti Badacsony po změně režimu v Maďarsku vedla k obnovení dvou kdysi slavných, ale téměř zcela zapomenutých původních odrůd: Kéknyelű a Budai. Díky produkci červených hroznů mohli vinaři opět ukázat, že oblast produkce může dát červenému vínu jedinečný charakter. Při obnově révy vinné byly povoleny nízko rostoucí keře a byly výrazně sníženy výnosy (maximálně 100 hl/ha).

Úspěch této změny dokládá zavedení bílých vín s uvedením vinice Badacsony, což je kategorie pro bílá suchá a dezertní vína prémiové kvality vyrobená z tradičních odrůd révy vinné s nízkým zatížením očky (maximálně 80 hl/ha). Na rozdíl od ostatních bílých vín se tato vína mohou stáčet do lahví až po devíti měsících zrání.

8.2 *Víno*

Techniky pěstování révy a výroby vína, které se ve vymezené zeměpisné oblasti vyvíjely po staletí, jdou ruku v ruce se znalostmi lidí, kteří zde žijí a pracují. Tradice a znalosti týkající se regulace výnosů, doby sklizně, rozhodování o správné zralosti hroznů a zrání vína mají rovněž dlouhou historii.

Po zamoření mšičkou byly zavedeny i nové odrůdy, které jsou schopny velmi dobře odrážet místní půdní vlastnosti, jako například Olasz rizling a Szürkebarát, a jejichž názvy jsou s oblastí Badacsony v současné době úzce spjaty.

Kvalitativní transformace obnovy vinařské oblasti Badacsony po změně režimu v Maďarsku vedla k obnovení dvou kdysi slavných, ale téměř zcela zapomenutých původních odrůd: Kéknyelű a Budai. Díky produkci červených hroznů mohli vinaři opět ukázat, že oblast produkce může dát červenému vínu jedinečný charakter. Při obnově révy vinné byly povoleny nízko rostoucí keře a byly výrazně sníženy výnosy (maximálně 100 hl/ha).

Úspěch této změny dokládá zavedení bílých vín s uvedením vinice Badacsony, což je kategorie pro bílá suchá a dezertní vína prémiové kvality vyrobená z tradičních odrůd révy vinné s nízkým zatížením očky (maximálně 80 hl/ha). Na rozdíl od ostatních bílých vín se tato vína mohou stáčet do lahví až po šesti měsících zrání.

Popis vín:

Vína Badacsony, včetně bílých, červených a růžových, mají vyvážené kyseliny. Sladkou chuť, která je důsledkem vysokého obsahu glycerolu, doplňuje živý charakter, který je dán blízkostí Balatonu, mírně slané tóny, které jsou důsledkem čedičového podloží, a nahořklá chuť typická pro místní odrůdy révy vinné.

Navzdory komplexní aromatické struktuře se vína Badacsony vyznačují středně intenzivní vůní. U bílých vín s uvedením vinice jsou primární ovocné a květinové tóny typické pro vína Badacsony doplněny sekundárními a terciárními tóny, které lze přičíst zrání. U vín z pozdního sběru se při zrání vedle aromatu sušeného ovoce rozvíjejí sekundární nebo terciární tóny. Ledové víno se vyznačuje sytou barvou, tóny sušeného ovoce a vysokým obsahem cukru, zatímco vína vyrobená ze zaschlých hroznů mají kromě aromatu sušeného ovoce výrazné vyzrálé tóny například vlašských ořechů.

Popis a prokázání příčinné souvislosti:

Díky jezeru Balaton, které vyvažuje teplotu, dodatečné akumulaci tepla čedičovými vrcholy kopců a odrazům slunečního světla od vody zpět do kopců vzniká jedno z nejintenzivnějších záření v zemi.

Submediterránní působení jezera na v Maďarsku převládající kontinentální podnebí má na zrání hroznů v oblasti Badacsony rozhodující vliv. Sluneční světlo, které se odráží od mělkého jezera, na jaře rovnoměrně prohřívá svahy, a zajišťuje tak neměnné podmínky po celé období rašení. Díky tomu se rašení neopožďuje. Bez jarních mrazíků mohou nové výhonky růst stabilně a réva si může vytvářet dostatečně velkou listovou plochu pro fotosyntézu, takže hrozny mohou rok co rok dozrávat v ideálních podmínkách.

Čedičové vrcholy kopců, na kterých se nacházejí vinice, a blízkost Balatonu zaručují mimořádně vysoký obsah cukru ve vinném moštu a plné tělo, živý charakter a bohatost chutí a vůní vín i v těch nejméně slibných ročnících.

Zásadní roli při utváření kvality vína hraje také účinek čediče, který je pro místní půdu charakteristický. Čedič je vulkanická hornina základního charakteru, a proto se snadno drolí. Draslík, hořčík, vápník a zejména uvolňované mikroprvky přispívají ke specifické kvalitě vína. Vína pocházející z vinic s tímto typem půdy mají obvykle minerální charakter a vysoká koncentrace minerálů má za následek slanou chuť, která je jedinečným rysem vín Badacsony. Díky písčitému, jílovitému podloží jsou kyseliny vín Badacsony vyvážené, jemné a elegantní.

Hustota výsadby
4 000 keřů na hektar, která je na maďarské poměry vysoká, umožňuje vyvážený růst révy bez stresu. V létě jsou dny teplé a dlouhé a na podzim slunečné, což je důsledkem středomořské anticyklóny, avšak v průběhu večera, kdy teplotu snižují větry vanoucí z Bakoňského lesa, nastává u révy rychle temnostní fáze fotosyntézy. V těchto jedinečných přírodních podmínkách mohou hrozny vytvářet vysoké množství sacharidů. Sluneční světlo, které se odráží od vodní hladiny Balatonu, usnadňuje fotosyntézu po období zabarvování plodů. V důsledku dvou uvedených přírodních vlivů a skutečnosti, že výrobci z Badacsony upřednostňují místně významné, nízko rostoucí a středně pozdě či později zrající odrůdy vinné révy, je možné odložit sklizeň na dobu, kdy je obsah cukru vyšší. Díky těmto dvěma přírodním faktorům a staletým zkušenostem místních výrobců předávaným po generace lze ze zdravých a zralých hroznů vyrobit vysoce kvalitní a plná výrazná vína, která jsou pro oblast Badacsony typická. Bílá vína s uvedením vinice zrají v dřevěných sudech a jsou velmi bohatá, vyznačují se proto komplexností a tóny zralého ovoce. Vína z pozdního sběru, vína ze zaschlých hroznů a ledová vína mají rovněž bohatou chuť, a to díky koncentrované surovině.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Pravidla pro označování

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

a. Uvedení jakékoli varianty koncovky přídavného jména odvozeného z výrazu „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (chráněné označení původu), která je zavedená v maďarském jazyce, je povoleno. Výraz „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (chráněné označení původu) lze nahradit výrazem „védett eredetű“ (chráněného původu).

b. Je povoleno používání výrazu „Badacsonyi borvidék“ (vinařská oblast Badacsony).

c. Je povoleno používat přídavná jména odvozená od názvů všech menších zeměpisných jednotek uvedených v bodě VIII/2 pomocí přípony „-i“. V případě druhů vína nesoucích název vinice může za názvem vinice následovat označení „hegyi“ (vinice (…)) nebo „hegyen termett“ (vypěstováno na vinici (…)).

d. Výraz „rozé“ může být nahrazen výrazem „rosé“ a výraz „küvé“ výrazem „cuvée“.

e. Používání údajů o ročníku a obsahu cukru je povinné.

f. „Küvé“ nebo „cuvée bor“ (víno cuvée) lze použít pro označení vína vyrobeného smícháním dvou nebo více odrůd révy vinné, přičemž názvy odrůd révy vinné, které cuvée tvoří, mohou být za účelem informování spotřebitelů uvedeny na etiketě v sestupném pořadí podle použitého podílu.

g. Pravidla pro označování odrůdy révy vinné:

i. stupeň jednotnosti odrůdy:

1. nejméně 85 % v případě vín Badacsony;

2. 100 % v případě bílých vín s uvedením vinice;

ii. používání výrazu „Muskotály“ (Muscat) je omezeno a při použití tohoto výrazu je zakázáno uvádět odrůdu vinné révy. Používání odrůdy se řídí přílohou 15 vyhlášky č. 127/2009 ze dne 29. září 2009.

h. Další výrazy, které mohou být uvedeny a jsou omezeny zákonem:

Bílá, růžová a červená vína: primőr (primeur), újbor (mladé víno), barrique-ban erjesztett (kvašené v barikovém sudu), hordóban erjesztett (kvašené v sudu), barrique-ban érlelt (zrající v barikovém sudu), hordóban érlelt (zrající v sudu), termőhelyen palackozva (plněné do lahví v oblasti produkce), termelői palackozás (plněné do lahví výrobcem), pinceszövetkezetben palackozva (plněné do lahví vinařským družstvem), küvé nebo cuvée, muskotály.

Pouze červená vína: „Ó“ (staré).

Bílé víno s uvedením vinice: válogatott szüretelésű bor (víno z výběrové sklizně), főbor (hlavní víno), muzeális bor (archivní víno), szemelt (výběr z bobulí).

Késői szüretelésű bor (víno z pozdního sběru), jégbor (ledové víno), töppedt szőlőből készült bor (víno ze zaschlých hroznů), „muzeális bor“ (archivní víno).

Názvy menších zeměpisných jednotek, které mohou být uvedeny, a pravidla jejich uvádění

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

b. Vinice: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy.

c. Pokud je uvedena obec nebo vinice, musí 100 % použitých hroznů pocházet z uvedené menší zeměpisné jednotky.

d. Souvislost mezi menšími zeměpisnými jednotkami a ochrannými známkami: v případě vín Badacsony, která nesou ochrannou známku obsahující název menší zeměpisné jednotky nebo ochrannou známku zavedenou v důsledku používání před 11. květnem 2002, se obecná pravidla pro uvádění obcí a vinic nepoužijí.

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Podle čl. 5 písm. b) nařízení (EU) 2019/33 může produkce probíhat v obcích v následujících sousedících správních jednotkách:

a. obce v župě Veszprém: povoleno v obcích 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 a

b. obce v župě Zala: povoleno v obcích Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Chráněné tradiční výrazy

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Druh dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Jako synonymum výrazu „chráněné označení původu“ lze použít tento tradiční výraz: „védett eredetű bor“ (víno chráněného původu).

K popisu vlastností produktu:

„késői szüretelésű bor“ (víno z pozdního sběru), „válogatott szüretelésű bor“ (víno z výběrové sklizně), „muzeális bor“ (archivní víno), siller, szamorodni.

Odkaz na specifikaci produktu

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