C/2024/7443

16.12.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/7443)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Badacsony« / »Badacsonyi«

PDO-HU-A1506-AM02

Meddelelsesdato: 27.9.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Præcisering af den organoleptiske beskrivelse af en hvidvin med angivelse af vinmark

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit II. Beskrivelse af vinen/vinene (punkt 4 i enhedsdokumentet)

Tekst, der skal tilføjes om hvidvin med angivelse af vinmark: »Terroirets mineralske karakter kommer til udtryk i duften og smagen.« Denne beskrivelse skal præciseres ved at understrege produktionsområdets karakter, eftersom »terroir«-produktionsområdet i øjeblikket kun er nævnt for vine med en vinmarksbetegnelse.

2. Ændring af bestemmelsen om lagringsperioden for vin

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit III. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder (punkt 5.1.2 i enhedsdokumentet)

Lagringsmetoden og -perioden for de forskellige produkter skyldtes den teknologiske udvikling og ændringer i markedspræferencerne. Færre og færre producenter anvender lagring på fad til sen høst, da de foretrækker den friskere, mere frugtagtige type, der er udbredt på det internationale marked. På baggrund af erfaringerne anses en lagringsperiode på seks måneder også for at være tilstrækkelig, da den er lang nok til, at vinene kan udvikle sig, uden at producenterne bebyrdes med uforholdsmæssigt store omkostninger.

3. Sletning af høstdatoen

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit III. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder (berører ikke enhedsdokumentet)

Den stadig større hyppighed af ekstreme årgangsvirkninger gør en ensartet høst i hele vinområdet endnu vanskeligere. Producenterne tager hensyn til de forskellige steder og typer og er således mere fortrolige med deres egne områder og sorter, hvilket gør det lettere for dem at beslutte, hvornår de skal høste i forhold til den vintype, de ønsker at producere, i overensstemmelse med produktspecifikationen.

4. Forbud mod at søde hvidvine med angivelse af vinmark

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit III. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder (punkt 5.1.2 i enhedsdokumentet)

Den produktkategori, der kendetegnes ved en angivelse af vinmarken, hører med til Badacsonys produktsortiment af førsteklasses vine, og derfor er det ønskeligt, at den eneste sødme er den, der stammer fra det naturlige sukkerindhold efter gæringen. Tilsætning af koncentreret most ville ændre smagen af den naturlige sødme væsentligt og mindske dens nydelsesværdi.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

5. **Ændring af de sorter, der kan anvendes til vintyperne: medtagelse af sorten Zervin på listen over godkendte druesorter**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VI. Tilladte druesorter (punkt 7 i enhedsdokumentet)

Producenterne har anmodet om, at Pinot Noir medtages i kategorien vin af delvis tørrede druer. Flere års erfaring har vist, at denne sort giver 22-24 graders most på vinmarker med en god eksponering allerede i slutningen af august. Produktet er tilgængeligt på det kommercielle marked med det finurlige navn *töpszli*.

Producenterne har anmodet om, at Ottonel Muskotály medtages i kategorien sen høst. Den opfylder kravene til produktkategorien på Badacsonys fremragende vinmarker, hvor høsten finder sted fra midten af oktober til slutningen af oktober med passende plantebeskyttelse. Resultatet er en vin med en ganske særlig smag. Vinen er meget eftertragtet og efterspurgt af forbrugerne og kan sælges til en betydeligt højere pris i denne produktkategori.

Zervin er en helt ny sort, som blev dyrket på forskningsinstituttet for vinavl og vindyrkning i Badacsony, og som primært på instituttets anmodning er blevet medtaget på listen over sorter. Medtagelsen begrundes navnlig med indførelsen af kategorierne perlevin og mousserende vin, idet Zervin først og fremmest anbefales som basisvin til mousserende vin. Denne sort, der tidligere var kendt som Badacsony 15, dyrkes af en række avlere i regionen og anvendes i øjeblikket til podning. Hidtil har det kun været muligt at markedsføre vinene i kategorien »uden geografisk betegnelse«, hvilket har haft en betydelig negativ indvirkning på producenterne. Producenterne har anmodet om, at sorten Zervin medtages i produktspecifikationen, så vinene kan markedsføres med en passende angivelse af deres status. Der anmodes om medtagelsen af vin af sent høstede druer, isvin og vin af delvis tørrede druer.

6. **Regler for anvendelsen af visse benævnelser i forbindelse med vine med angivelse af vinmark**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VIII. Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

For vintyper med angivelse af vinmark kan navnet på vinmarken efterfølges af angivelsen »hegyi« [(...) vinmark] eller »hegyen termett« [dyrket på (...) vinmarken].

Mærkningsreglerne er blevet præciseret for at angive navnet på vindyrkningsområdet og de produkter, der bærer navnet på vinmarken, eftersom gennemsnitsforbrugeren i Badacsonys tilfælde kan være i tvivl om, hvorvidt der henvises til vindyrkningsområdet eller vinmarken. Det bør fremgå klart for forbrugerne, at en flaske med benævnelsen »vinmark« indeholder førsteklasses vin.

7. **Medtagelse af en angivelse af den relevante lovgivning i produktspecifikationen for benævnelsen med begrænset anvendelse »muskotály« [Muscat]**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VIII. Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

Muligheden for at anvende den kollektive benævnelse »muskotály« [Muscat] var allerede medtaget i produktspecifikationen, men producenterne forstod ikke, hvilke sorter de kunne anvende og på hvilket grundlag, og derfor er henvisningen til lovgivningen blevet medtaget.

8. **Medtagelse af benævnelsen »Ó« [»gammel«] for rødvin på listen over benævnelser, der kan angives**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VIII. Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

Benævnelsen »Ó« er en vigtig kategori for mange producenter og er hidtil ikke blevet godkendt i produktspecifikationen. Det er vigtigt, at så mange produkter som muligt fra de enkelte producenter kan markedsføres med betegnelsen »Badacsony«. Disse produkter er eftertragtede og meget efterspurgte af forbrugerne.

9. **Angivelse af 100 % oprindelse for mindre geografiske enheder**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VIII. Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

Mærkningsreglerne er blevet præciseret for at angive navnet på vindyrkningsområdet og de produkter, der bærer navnet på vinmarken, eftersom gennemsnitsforbrugeren i Badacsonys tilfælde kan være i tvivl om, hvorvidt der henvises til vindyrkningsområdet eller vinmarken. Det bør fremgå klart for forbrugerne, at en flaske med benævnelsen »vinmark« indeholder førsteklasses vin. Tilsvarende ville det være bedre, hvis 100 % af vinen rent faktisk kom fra den mindre geografiske enhed.

10. **Præcisering af de angivelser med begrænset anvendelse, der kan forekomme på hvidvin med angivelse af vinmark**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VIII. Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

Det var nødvendigt at indsnævre de angivelser med begrænset anvendelse, der kan forekomme på hvidvin med angivelse af vinmarker, i reglerne om angivelser.

11. ***Ændring af navnet på udvalget for organoleptisk vurdering***

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VIII. Andre betingelser (berører ikke enhedsdokumentet)

Vindyrkningsområdet Badacsony henhører også under evalueringsudvalget for vindyrkningsområdet Balaton, hvor der smages på de produkter, der skal markedsføres. Derfor er navnet blevet præciseret.

12. **Tilføjelse til meddelelseskravene af hensigten om at fremstille et produkt med angivelse af vinmark**

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit VIII. Andre betingelser (berører ikke enhedsdokumentet)

Det er ønskeligt at forenkle bureaukratiet i forbindelse med meddelelser, der virker overflødige for producenter og sagkyndige i vinkooperativet, når det drejer sig om vine med angivelse af vinmark.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Badacsony-hvidvine har en overvejende lysegul farve. Deres duft er typisk kendetegnet ved noter af reseda og mineralske noter, som suppleres med noter af hvide blomster (hyldeblomst, syren, akacie og lindeblomst). Velafrundede syrer er hvidvinenes fundament. Deres syrlighed afrundes af en sødlig smag, der skyldes et højt glycerolindhold, suppleret med let salte noter, der kan tilskrives basaltklipperne, og en bitter smag, som er typisk for de lokale druesorter.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,6

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Lyserøde Badacsony-rosévine er kendetegnet ved en middelhøj intensitet og den frugtagtige duft af røde bær (blåbær, brombær og hindbær). Badacsony-rosévinenes smag kombinerer den frugtagtige karakter med friskheden fra de velafrundede syrer.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,6

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Badacsony-rødvinens farve er kendetegnet ved rubinrøde nuancer med en dyb rød tone, der er en smule markant. Den dominerende krydrede duft (capsicum, grøn peber og allehånde) kan være ledsaget af en frugtagtig duft af røde bær (brombær og hindbær) samt animalske noter af let intensitet. Rødvinene er kendetegnet ved velafrundede syrer, et middelhøjt tanninindhold, en frugtagtig smag (surkirsebær og hindbær) og en fyldig krop.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,6

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *Hvidvin med angivelse af vinmark*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Badacsony-hvidvine med angivelse af vinmark har en farve, der domineres af en gyldengul glans. I næsen suppleres noter af citrusfrugter og reseda med noter af overmoden og tørret frugt sammen med tydelige ristede aromaer som følge af lagringen. Terroirets mineralske karakter kommer til udtryk i duften og smagen. Smagen har en livlig karakter. Vinenes kompleksitet skyldes velafrundede syrer og en harmonisk fyldig krop med en smag af tørret frugt, og de har en let salt eftersmag med bitre noter.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,6

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *Vin af sent høstede druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Badacsony-vine af sent høstede druer har en overvejende gyldengul farve. En duft af tørret frugt dominerer i næsen og kan være ledsaget af noter, der er typiske for druesorten og lang lagring. Der er tale om fyldige vine, som er kendetegnet ved velafrundede syrer og en salt eftersmag.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,6

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

6. *Isvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Badacsony-isvine har en overvejende gyldengul farve og en duft af tørret frugt. Deres smag er kendetegnet ved velafrundede syrer, et højt sukkerindhold og en salt eftersmag.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,6

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

7. *Vin af delvis tørrede druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Badacsony-vine af delvis tørrede druer har en overvejende gyldengul farve. Deres duft domineres af aromaer af indtørret og tørret frugt og kan være ledsaget af noter, der skyldes en lang lagring (f.eks. hasselnød og valnød). Vinenes kompleksitet skyldes velafrundede syrer og en harmonisk fyldig krop med en smag af tørret frugt, der suppleres med en let salt eftersmag, som kan tilskrives basaltklipperne.

* De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,6

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Beskæring af vinstokkene (1)

Dyrkningspraksis

Dyrkningsmetode og beplantningstæthed: For vindyrkningsarealer, der er beplantet før den 1. august 2010, kan Badacsony-vin fremstilles af druer, der er høstet på vindyrkningsarealer med en tidligere godkendt beplantningstæthed og dyrkningsmetode, så længe produktionen fortsættes på vindyrkningsarealet.

2. Beskæring af vinstokkene (2)

Dyrkningspraksis

Regler vedrørende nye beplantninger: For vindyrkningsarealer, der er beplantet efter den 1. august 2010, er følgende betingelser gældende:

a) dyrkningsmetoder:

   i) paraply

   ii) lav cordon

   iii) middelhøj cordon

   iv) Guyot

   v) gobelet

b) beplantningstæthed: antal plantede vinstokke: mindst 4 000 vinstokke pr. hektar eller, hvis der er tale om vindyrkningsarealer på jord med en hældning på over 10 %, 3 300 vinstokke pr. hektar.

3. Minimumssukkerindhold i druerne og høstmetode

Dyrkningspraksis

— Hvidvin: 10,6 % vol.: Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai rizling og Zeus. 11,34 % vol.: Szürkebarát og Sárga muskotály. Manuel eller mekanisk høst

— Rosévin: 10,6 % vol.: Pinot Noir. 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Manuel eller mekanisk høst

— Rødvin: 10,6 % vol.: Pinot Noir. 11,34 % vol.: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Høstmetode: manuel eller mekanisk

— Hvidvin med angivelse af vinmark, vin af sent høstede druer, vin af delvis tørrede druer: 12,83 % vol. Manuel høst.

— Isvin: 18,95 % vol. Manuel høst.

4. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Relevante restriktioner for vinfremstillingen

Presning må kun foregå i partier.

Derudover er der følgende restriktioner:

— En lagringsperiode på mindst seks måneder er påkrævet for hvidvin med angivelse af vinmark, heraf mindst tre måneder på træfade. Sødning er forbudt.

— For vine af sent høstede druer er lagring i mindst seks måneder obligatorisk, og sødning over 2 % vol. er forbudt.

— Druer til isvin skal høstes frosne og manuelt ved en temperatur på højst -7 °C efterfulgt af mindst seks måneders lagring, heraf mindst tre måneder på træfade. Sødning er forbudt.

— For vine af delvis tørrede druer er lagring i mindst seks måneder obligatorisk, og sødning over 2 % vol. er forbudt.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvidvin, rosévin og rødvin

100 hl pr. hektar

2. Hvidvin med angivelse af vinmark

60 hl pr. hektar

3. Vin af sent høstede druer, isvin, vin af delvis tørrede druer

50 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Områder i følgende kommuner, der er klassificeret som klasse I eller II i henhold til fortegnelsen over vindyrkningsarealer: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget og Tapolca.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Beskrivelse af det afgrænsede geografiske område*

a) Naturlige faktorer:

Vinområdet Badacsony strækker sig fra Balatonszepezd til Szigliget i Veszprém amt på Balatonsøens nordlige bred.

Vinområdets vinmarker ligger på skråningerne af bakkerne ved Balatonsøens breder (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy og bakkerne i Szigliget), som er unikt formede monadnocker i Tapolcabækkenet. Bakkerne udgør det fælles træk i vinområdets jordbundssammensætning. De dominerende klipper i vinområdet er af basalt, som lag af finkornede sedimenter fra Pannonhavet, der klassificeres som sand og ler, er blevet aflejret på i løbet af flere tusinde år. Dette var grundlaget for dannelsen af den brune skovjord på vinmarkerne i Badacsony.

Vinmarkerne i vinområdet afgrænses mod nord af Bakonybakkerne og mod syd af Balatonsøen, som er den største sø i Centraleuropa. Disse to geografiske karakteristika giver vinområdets klima, som ellers er et fastlandsklima, en submiddelhavskarakter, hvilket gør det lokale klima mere afbalanceret end landets fremherskende fastlandsklima og betyder, at ekstreme vejrforhold ikke er kendetegnende for regionen. Den gennemsnitlige nedbørsmængde er 640 mm, den gennemsnitlige årlige temperatur er 11,2 °C, og det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer er
1 934 timer. Baseret på gennemsnittene for mange år overstiger den månedlige gennemsnitstemperatur ikke 25 grader selv i de varmeste måneder, hvilket skyldes de virkninger, som Balatonsøen og bakkerne mod nord har på klimaet.

b) Menneskelige faktorer:

De vindyrkningsteknikker og vinfremstillingsmetoder, der i løbet af flere århundreder er blevet udviklet i det afgrænsede geografiske område, går hånd i hånd med knowhow hos de mennesker, der bor og arbejder i området. Tradition og viden om regulering af udbyttet, høsttidspunkt, beslutningen om, hvornår druerne har den rigtige modenhed, og lagringen af vinene er også rodfæstet i en lang historie.

Efter phylloxeraepidemien blev der også indført nye sorter, som lader de lokale jordbundsegenskaber komme særdeles godt til udtryk, såsom Olasz rizling og Szürkebarát, og deres navne er nu tæt knyttet til Badacsony.

De kvalitative ændringer i forbindelse med den revival, som vinområdet Badacsony fik efter regimeskiftet i Ungarn, resulterede i genindførelsen af to tidligere berømte, men næsten helt glemte oprindelige sorter, nemlig Kéknyelű og Budai. Med produktionen af druer til rødvin kunne vinproducenterne endnu en gang vise, hvordan produktionsområdet kan give rødvinen en unik karakter. Lavtvoksende vinstokke blev tilladt i forbindelse med vinstokkenes fornyelse, og udbyttet blev reduceret betydeligt (højst 100 hl/ha).

Denne ændrings succes fremgår af indførelsen af hvidvine med vinmarksbetegnelsen Badacsony, som er en kategori af tørre hvidvine af særlig høj kvalitet, og dessertvine fremstillet af traditionelle druesorter med et lavt antal knopper (højst 80 hl/ha). I modsætning til andre hvidvine må disse vine først aftappes efter 9 måneders lagring.

8.2. *Vin*

De vindyrkningsteknikker og vinfremstillingsmetoder, der i løbet af flere århundreder er blevet udviklet i det afgrænsede geografiske område, går hånd i hånd med knowhow hos de mennesker, der bor og arbejder i området. Tradition og viden om regulering af udbyttet, høsttidspunkt, beslutningen om, hvornår druerne har den rigtige modenhed, og lagringen af vinene er også rodfæstet i en lang historie.

Efter phylloxeraepidemien blev der også indført nye sorter, som lader de lokale jordbundsegenskaber komme særdeles godt til udtryk, såsom Olasz rizling og Szürkebarát, og deres navne er nu tæt knyttet til Badacsony.

De kvalitative ændringer i forbindelse med den revival, som vinområdet Badacsony fik efter regimeskiftet i Ungarn, resulterede i genindførelsen af to tidligere berømte, men næsten helt glemte oprindelige sorter, nemlig Kéknyelű og Budai. Med produktionen af druer til rødvin kunne vinproducenterne endnu en gang vise, hvordan produktionsområdet kan give rødvinen en unik karakter. Lavtvoksende vinstokke blev tilladt i forbindelse med vinstokkenes fornyelse, og udbyttet blev reduceret betydeligt (højst 100 hl/ha).

Denne ændrings succes fremgår af indførelsen af hvidvine med vinmarksbetegnelsen Badacsony, som er en kategori af tørre hvidvine af særlig høj kvalitet, og dessertvine fremstillet af traditionelle druesorter med et lavt antal knopper (højst 80 hl/ha). I modsætning til andre hvidvine må disse vine først aftappes efter 6 måneders lagring.

Beskrivelse af vinene:

Badacsony-vine – herunder hvidvine, rødvine og rosévine – har et velafrundet syregrundlag. Den sødlige smag, der skyldes det høje glycerolindhold, suppleres med en livlig karakter, der kan tilskrives Balatonsøens nærhed, let salte noter fra basaltklipperne og en bitter smag, der er typisk for de lokale druesorter.

På trods af deres komplekse aromatiske struktur er Badacsony-vine kendetegnet ved en duft med middelhøj intensitet. I hvidvine med angivelse af vinmark suppleres de primære frugt- og blomsternoter, der er typiske for Badacsony-vine, med sekundære og tertiære noter, der kan tilskrives lagringen. For vine af sent høstede druer gør lagringsprocessen det muligt at udvikle sekundære eller tertiære noter sammen med noterne af tørret frugt. Isvin er kendetegnet ved en dyb farve, noter af tørret frugt og et højt sukkerindhold, mens vine af delvis tørrede druer har udtalte modne noter af f.eks. valnødder foruden tørret frugt.

Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen:

Den temperaturafbalancerende virkning af Balatonsøens vandområde, den ekstra varmelagring i monadnockernes basaltkapper og det sollys, der reflekteres tilbage til bakkerne fra vandet, giver en af de mest intensive strålinger i landet.

Søens submiddelhavsvirkning på det fremherskende fastlandsklima i Ungarn udgør et vigtigt bidrag til Badacsony-druernes udvikling. Sollyset, der reflekteres tilbage fra den lavvandede sø, opvarmer skråningerne jævnt om foråret og sikrer uændrede betingelser i hele knopskydningsperioden. Dette forhindrer en langsom knopskydning. Uden forårsfrost kan de nye skud vokse støt, og vinstokkene kan udvikle en løvoverflade, der er stor nok til fotosyntese, så druerne kan modnes på ideelle betingelser hvert år.

Vinbakkernes basaltkapper og Balatonsøens nærhed sikrer et usædvanligt højt sukkerindhold i vinmosten og en fyldig krop, en livlig karakter og en smags- og aromarigdom i vinene, selv i de mindst lovende årgange.

Virkningen af basalt, der er karakteristisk for jordbunden, spiller også en afgørende rolle for vinens kvalitet. Basalt er en basisk vulkansk bjergart og smuldrer derfor let. Kalium, magnesium, calcium og navnlig de mikroelementer, der frigives, bidrager alt sammen til, at der kan fremstilles en bestemt vinkvalitet. Vine, der stammer fra vinmarker med en sådan jordbund, har en tendens til at have en mineralsk karakter, og den høje koncentration af mineraler giver en salt smag, som er et unikt træk ved Badacsony-vine. Som følge af den sandede, lerholdige undergrund er syrerne i Badacsony-vinene velafrundede, bløde og elegante.

Med en beplantningstæthed på 4 000 vinstokke/ha, hvilket er højt for Ungarn, muliggør antallet af knopper pr. vinstok en afbalanceret, stressfri vækst for vinstokkene. Dagene er varme om sommeren og lange og solrige om efteråret på grund af middelhavsanticyklonen, men vinstokkene går hurtigt ind i fotosyntesens mørke fase om aftenen med den kølige vind fra Bakonybakkerne. På disse unikke naturlige betingelser kan druerne opbygge høje niveauer af kulhydrater. Sollyset, der reflekteres tilbage fra Balatonsøens vandoverflade, letter fotosyntesen efter modningens begyndelse. Disse to naturlige virkninger og Badacsony-producenternes udvælgelse af lokalt betydningsfulde, lavtvoksende, mellemsent og sent modnende druesorter gør det muligt at høste senere end normalt, når sukkerindholdet er højere. Disse to naturlige faktorer og de lokale producenters århundredlange erfaring, der er videregivet fra far til søn, sikrer, at de sunde, modne drueklaser kan blive til fyldige, udtryksfulde vine af høj kvalitet, som er typiske for Badacsony-regionen. For hvidvine med angivelse af vinmark sikrer lagringen på træfade og en fuld rigdom, at vinene er komplekse med noter af moden frugt. Vine af sent høstede druer, vine af delvis tørrede druer og isvine har også en rigdom takket være den koncentrerede råvare.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Regler om angivelser

Retsgrundlag:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

a. Enhver adjektivendelse, der officielt findes på ungarsk, afledt af angivelsen »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« [beskyttet oprindelsesbetegnelse] er tilladt. Angivelsen »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« [beskyttet oprindelsesbetegnelse] kan erstattes med angivelsen »védett eredetű« [af beskyttet oprindelse].

b. Det er tilladt at anvende benævnelsen »Badacsonyi borvidék« [vinområdet Badacsony].

c. Det er tilladt at anvende adjektivvariationer afledt af navnene på alle mindre geografiske enheder, der er anført i punkt VIII/2, ved hjælp af affikset »-i«. For vintyper, der bærer navnet på en vinmark, kan angivelsen »hegyi« [(...) vinmark] eller »hegyen termett« [dyrket på (...) vinmark] efterfølge vinmarkens navn.

d. Ordet »rozé« kan erstattes med »rosé«, og udtrykket »küvé« med »cuvée«.

e. Det er obligatorisk at angive årgangen og sukkerindholdet.

f. »Küvé« eller »cuvée bor« [cuvévin] kan anvendes til at angive en vin, der er fremstillet ved at blande to eller flere druesorter, og navnene på de druesorter, der udgør cuvéen, kan angives på etiketten i faldende rækkefølge efter den anvendte andel for at informere forbrugerne.

g. Regler for angivelsen af druesorter:

i. Sortens grad af ensartethed:

1. mindst 85 % for Badacsony-vine

2. 100 % for hvidvine med angivelse af vinmark

ii. Anvendelsen af »Muskotály« [Muscat] er begrænset, og angivelse af druesorten er forbudt, når denne benævnelse anvendes. Sortens anvendelse er reguleret i bilag 15 til dekret nr. 127/2009 af 29. september 2009.

h. Andre benævnelser, der kan angives og er begrænset ved lov:

Hvidvin, rosévin og rødvin: Primőr [primeur], Újbor [ny vin], barrique-ban erjesztett [gæret på fad], hordóban erjesztett [gæret i tønde], barrique-ban érlelt [lagret på fad], hordóban érlelt [lagret i tønde], termőhelyen palackozva [aftappet i produktionsområdet], termelői palackozás [aftappet af producenten], pinceszövetkezetben palackozva [aftappet i et vinkooperativ], küvé eller cuvée, muskotály

Kun rødvin: »Ó« [gammel]

Hvidvin med angivelse af vinmark: válogatott szüretelésű bor [vin fra selektiv høst], főbor [præmiumvin], muzeális bor [historisk vin], szemelt [udvalgte bær]

Késői szüretelésű bor [vin af sent høstede druer], Jégbor [isvin], Töppedt szőlőből készült bor [vin af delvis tørrede druer]: »Muzeális bor« [historisk vin]

Mindre geografiske enheder, der kan angives, og reglerne for deres angivelse

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

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

c. Hvis der er angivet en kommune eller en vinmark, skal 100 % af de anvendte druer stamme fra den mindre geografiske enhed, der er angivet.

d. Sammenhæng mellem mindre geografiske områder og varemærker: For Badacsony-vine, som bærer et varemærke, der indeholder navnet på en mindre geografisk enhed, eller et varemærke, der er etableret som følge af anvendelse inden den 11. maj 2002, finder de generelle regler for angivelse af kommune og vinmark ikke anvendelse.

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retsgrundlag:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til artikel 5, litra b), i forordning 2019/33 kan produktionen finde sted i kommuner i følgende tilstødende administrative enheder:

a. Kommuner i Veszprém amt: tilladt i 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 og Zánka og

b. Kommuner i Zala amt: tilladt i Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy og Nagyrada.

Beskyttede traditionelle benævnelser

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende traditionelle benævnelse kan anvendes som synonym for angivelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse«: »védett eredetű bor« [vin med beskyttet oprindelse]

Til beskrivelse af produktets egenskaber:

»késői szüretelésű bor« [vin af sent høstede druer], »válogatott szüretelésű bor« [vin fra selektiv høst], »muzeális bor« [historisk vin], siller og szamorodni

Link til produktspecifikationen

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