Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/7443

16.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7443)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Badacsony / Badacsonyi“

PDO-HU-A1506-AM02

Datum der Mitteilung: 27.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Klarstellung der organoleptischen Beschreibung bei Weißwein mit Angabe der Weinlage

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II. Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Text, der bei Weißwein mit Angabe der Weinlage hinzuzufügen ist: „Der mineralische Charakter des Terroirs ist in Aroma und Geschmack präsent.“ Diese Beschreibung muss durch Hervorhebung des Charakters des Erzeugungsgebiets präzisiert werden, da derzeit nur bei Weinen mit einer Weinlage im Namen das „Terroir“ als Erzeugungsgebiet erwähnt wird.

2. Änderung der Bestimmung über die Reifezeit von Weinen

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1.2 des Einzigen Dokuments)

Das Reifungsverfahren und die Reifezeit für die einzelnen Erzeugnisse wurden durch technologische Entwicklungen und durch Veränderungen am Markt bestimmt. Immer weniger Erzeuger nutzen die Fassreifung für Spätlesen, denn sie bevorzugen den frischeren, fruchtigeren Stil, der auf dem internationalen Markt weitverbreitet ist. Zudem hat die Erfahrung gezeigt, dass eine Reifezeit von sechs Monaten ausreichend ist: Diese Zeit ist lang genug, damit sich die Weine entwickeln können, ohne dass die Erzeuger mit übermäßigen Kosten belastet werden.

3. Streichung des Erntezeitpunkts

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Spezifische önologische Verfahren (betrifft nicht das Einzige Dokument)

Durch die immer häufiger auftretenden extremen Witterungseinflüsse auf den Jahrgang wird die Einhaltung eines einheitlichen Erntezeitpunktes in dem Weinbaugebiet deutlich erschwert. Die Erzeuger berücksichtigen in ihren Überlegungen verschiedene Lagen und Stile und sind daher mit ihren eigenen Rebflächen und Rebsorten besser vertraut. Das macht es ihnen leichter, den Erntezeitpunkt so zu bestimmen, dass sie den angestrebten Weinstil unter Einhaltung der Spezifikationen erzeugen können.

4. Verbot der Süßung von Weißweinen mit Angabe der Weinlage

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik III. Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1.2 des Einzigen Dokuments)

Da es sich bei der Erzeugniskategorie, die sich durch die Angabe der Weinlage auszeichnet, um das Premiumsortiment von Badacsony handelt, wird darauf bestanden, dass der nach der Gärung verbleibende natürliche Zuckergehalt die einzige Süße ist. Der Zusatz von konzentriertem Most würde den Geschmack der natürlichen Süße erheblich verändern und ihren Genusswert verringern.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Änderung der Rebsorten, die für die Weinarten verwendet werden dürfen: Aufnahme der Rebsorte Zervin in die Liste der zugelassenen Rebsorten**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VI. Zugelassene Rebsorten (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

Die Erzeuger haben die Aufnahme von Pinot Noir in die Kategorie Wein aus eingetrockneten Trauben beantragt. Jahrelange Erfahrung hat gezeigt, dass diese Sorte in gut exponierten Weinlagen bereits Ende August Most mit 22 bis 24 Grad Oechsle hervorbringt. Das Erzeugnis wird unter dem ausgefallenen Namen *Töpszli* vermarktet.

Die Erzeuger haben die Aufnahme von Ottonel Muskotály in die Kategorie Spätlese beantragt. Die Rebsorte erfüllt die Anforderungen der Erzeugniskategorie in den hervorragenden Weinlagen von Badacsony, in denen die Lese bei angemessenem Pflanzenschutz Mitte bis Ende Oktober erfolgt. Das Ergebnis ist ein Wein mit außergewöhnlichem Geschmack. Dieser ist bei den Verbrauchern sehr beliebt und begehrt und kann daher in dieser Erzeugniskategorie zu einem deutlich höheren Preis verkauft werden.

Zervin ist eine völlig neue Sorte, die am Forschungsinstitut für Weinbau und Weinkunde in Badacsony gezüchtet und vor allem auf Wunsch des Instituts in die Sortenliste aufgenommen wurde. Ihre Aufnahme wird insbesondere mit der Einführung der Kategorien Perlwein und Schaumwein begründet, da Zervin in erster Linie als Grundwein für Schaumwein empfohlen wird. Diese früher als Badacsony 15 bezeichnete Sorte wird von mehreren Erzeugern in der Region angebaut und derzeit für die Umveredelung verwendet. Bisher konnten die Weine nur in der Kategorie „ohne geografische Angabe“ vermarktet werden, was für die Erzeuger eine erhebliche Beeinträchtigung darstellte. Die Aufnahme der Sorte Zervin in die Produktspezifikation wurde von den Erzeugern beantragt, damit die Weine unter angemessener Angabe ihres Status vermarktet werden können. Beantragt wird die Aufnahme von Spätlesewein, Eiswein und Wein aus eingetrockneten Trauben.

6. **Vorschriften für die Verwendung bestimmter Begriffe bei Weinen mit Angabe der Weinlage**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

Bei Weinarten mit Angabe der Weinlage kann dem Namen der Weinlage die Angabe „hegyi“ [Weinlage (…)] oder „hegyen termett“ [angebaut in der Weinlage (…)] folgen.

Die Kennzeichnungsvorschriften wurden im Hinblick auf die Bezeichnung des Weinbaugebiets und die mit dem Namen der Weinlage bezeichneten Erzeugnisse präzisiert, da für den Durchschnittsverbraucher im Falle von Badacsony möglicherweise nicht eindeutig ist, ob auf das Weinbaugebiet oder auf die Weinlage Bezug genommen wird. Für den Verbraucher soll deutlich gemacht werden, dass eine Flasche mit der Aufschrift „Weinlage“ einen Premiumwein enthält.

7. **Aufnahme einer Angabe der einschlägigen Rechtsvorschriften in die Spezifikation bezüglich der Verwendung des Beschränkungen unterliegenden Begriffs „muskotály“ [Muskateller]**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

Die Möglichkeit, den Sammelbegriff „muskotály“ [Muskateller] zu verwenden, bestand in der Produktspezifikation bereits, aber für die Erzeuger war nicht nachvollziehbar, welche Sorten sie auf welcher Grundlage verwenden durften. Deshalb wurde der Hinweis auf die Rechtsvorschriften aufgenommen.

8. **Aufnahme des Begriffs „Ó“ [„alt“] für Rotwein in die Liste der zulässigen Begriffe**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

Der Begriff „Ó“ ist für viele Erzeuger eine wichtige Kategorie, die in der Produktspezifikation bisher nicht zugelassen war. Es ist wichtig, dass jeder Erzeuger möglichst viele Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Badacsony“ auf den Markt bringen kann. Diese Erzeugnisse sind bei den Verbrauchern sehr beliebt und begehrt.

9. **Ursprungsidentität von 100 % bei Angabe kleinerer geografischer Einheiten**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

Die Kennzeichnungsvorschriften wurden im Hinblick auf die Bezeichnung des Weinbaugebiets und die mit dem Namen der Weinlage bezeichneten Erzeugnisse präzisiert, da für den Durchschnittsverbraucher im Falle von Badacsony möglicherweise nicht eindeutig ist, ob auf das Weinbaugebiet oder auf die Weinlage Bezug genommen wird. Für den Verbraucher soll deutlich gemacht werden, dass eine Flasche mit der Aufschrift „Weinlage" einen Premiumwein enthält. Daher wird es als vorteilhafter angesehen, wenn der Wein tatsächlich zu 100 % aus der kleineren geografischen Einheit stammt.

10. **Klarstellung der Beschränkungen unterliegenden Angaben, die bei Weißwein mit Angabe der Weinlage zulässig sind**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

Es war notwendig, die Beschränkungen unterliegenden Angaben, die bei Weißwein mit Angabe der Weinlage zulässig sind, in den Vorschriften über Angaben einzugrenzen.

11. **Änderung der Angabe der Kommission für die organoleptische Bewertung**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (betrifft nicht das Einzige Dokument)

Das Weinbaugebiet Badacsony fällt ebenfalls in die Zuständigkeit der Bewertungskommission für das Weinanbaugebiet Balaton, wo die zu vermarktenden Erzeugnisse verkostet werden. Der Name wurde daher präzisiert.

12. **Ergänzung zu den Anforderungen bezüglich der Mitteilung der Absicht, ein Erzeugnis mit Angabe der Weinlage herzustellen**

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik VIII. Weitere Bedingungen (betrifft nicht das Einzige Dokument)

Ziel ist es, für die Erzeuger und die Verantwortlichen der Weingemeinden den Verwaltungsaufwand im Zusammenhang mit der Mitteilung zu verringern, da diese Mitteilung bei Weinen mit Angabe der Weinlage überflüssig erscheint.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Art der geografischen Angabe:**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, SPIRITUOSEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine mit der g. U. „Badacsony / Badacsonyi“ haben überwiegend eine blassgelbe Farbe. Ihr Aroma weist typischerweise Reseda- und mineralische Noten auf, die durch Noten weißer Blüten (Holunderblüten, Flieder, Akazie, Lindenblüten) ergänzt werden. Gut abgerundete Säuren bilden das Rückgrat der Weißweine. Der Säuregehalt wird abgerundet durch einen süßlichen Geschmack aufgrund des hohen Glyceringehalts, ergänzt durch leicht salzige Noten, die auf das Basaltgrundgestein zurückzuführen sind, und einen für die lokalen Rebsorten typischen bitteren Geschmack.

* Die fehlenden Analysemerkmale entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,6

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

2. *Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die hellroten Roséweine mit der g. U. „Badacsony / Badacsonyi“ zeichnen sich durch mittlere Intensität und den fruchtigen Duft roter Beeren (Heidelbeere, Brombeere, Himbeere) aus. Der Geschmack der Roséweine verbindet Fruchtigkeit mit der Frische der ausgewogenen Säuren.

* Die fehlenden Analysemerkmale entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,6

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

3. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Farbe der Rotweine mit der g. U. „Badacsony / Badacsonyi“ zeichnet sich durch rubinrote Schattierungen mit leicht ausgeprägtem tiefroten Ton aus. Die vorherrschenden würzigen Düfte (Paprika, grüner Pfeffer, Piment) können vom fruchtigen Aroma roter Beeren (Brombeere, Himbeere) und animalischen Noten von leichter Intensität begleitet werden. Die Rotweine zeichnen sich durch ausgewogene Säuren, einen mittleren Tanningehalt, einen fruchtigen Geschmack (Sauerkirsche, Himbeere) und einen vollen Körper aus.

* Die fehlenden Analysemerkmale entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,6

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

4. *Weißwein mit Angabe der Weinlage*

KURZBESCHREIBUNG

Die Farbe der Weißweine mit Angabe einer Badacsony-Weinlage wird von einem goldgelben Schimmer dominiert. In der Nase werden Noten von Zitrusfrüchten und Reseda durch Noten von überreifen und getrockneten Früchten und klaren reifungsbedingten Röstaromen ergänzt. Der mineralische Charakter des Terroirs ist in Aroma und Geschmack präsent. Der Geschmack ist lebhaft. Die Komplexität ergibt sich aus den ausgewogenen Säuren und dem harmonischen vollen Körper mit dem Geschmack von Trockenfrüchten. Die Weine haben einen leicht salzigen Abgang mit bitteren Noten.

* Die fehlenden Analysemerkmale entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,6

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

5. *Spätlesewein*

KURZBESCHREIBUNG

Spätleseweine mit der g. U. „Badacsony / Badacsonyi“ weisen überwiegend eine goldgelbe Farbe auf. In der Nase dominieren Aromen von Trockenfrüchten, die von Noten begleitet sein können, die typisch für die Rebsorte und für eine lange Reifung sind. Es handelt sich um vollmundige Weine, die sich durch ausgewogene Säuren und einen salzigen Abgang auszeichnen.

* Die fehlenden Analysemerkmale entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,6

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

6. *Eiswein*

KURZBESCHREIBUNG

Eisweine mit der g. U. „Badacsony / Badacsonyi“ haben überwiegend eine goldgelbe Farbe und weisen einen Geruch von Trockenfrüchten auf. Ihr Geschmack zeichnet sich durch ausgewogene Säuren, einen hohen Zuckergehalt und einen salzigen Abgang aus.

* Die fehlenden Analysemerkmale entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,6

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

7. *Wein aus eingetrockneten Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Weine aus eingetrockneten Trauben mit der g. U. Badacsony haben überwiegend eine goldgelbe Farbe. Ihr Duft wird von den Aromen (ein-)getrockneter Früchte dominiert und kann von Noten begleitet werden, die aus einer langen Reifung resultieren (z. B. Haselnuss, Walnuss). Die Komplexität ergibt sich aus den ausgewogenen Säuren und dem harmonischen vollen Körper mit dem Geschmack von Trockenfrüchten, ergänzt durch einen leicht salzigen Abgang, der auf das Basaltgrundgestein zurückzuführen ist.

*Diefehlenden Analysemerkmale entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): –

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,6

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): –

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Reberziehung (1)

Anbauverfahren

1. Erziehungsform und Pflanzdichte: Bei vor dem 1. August 2010 angelegten Rebflächen darf Badacsony-Wein aus Trauben hergestellt werden, die von Rebflächen mit jeder zuvor genehmigten Erziehungsform und Pflanzdichte stammen, solange die Erzeugung auf den betreffenden Rebflächen fortgesetzt wird.

2. Reberziehung (2)

Anbauverfahren

2. Vorschriften für neue Rebanlagen: Für nach dem 1. August 2010 angelegte Rebflächen gelten folgende Bedingungen:

a) Erziehungsform:

   i) Schirm

   ii) niedriger Kordon

   iii) mittelhoher Kordon

   iv) Guyot

   v) Gobelet

b) Pflanzdichte: Anzahl der gepflanzten Rebstöcke: mindestens 4 000 Rebstöcke/ha bzw. – bei Rebflächen mit einer Hangneigung von mehr als 10 % – 3 300 Reben/ha.

3. Mindestzuckergehalt der Trauben und Ernteverfahren

Anbauverfahren

— Weißwein: 10,6 % vol: Olasz Rizling, Ottonel Muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai Rizling, Zeus. 11,34 % vol: Szürkebarát, Sárga Muskotály. Manuelle oder maschinelle Lese

— Roséwein: 10,6 % vol: Pinot Noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Manuelle oder maschinelle Lese

— Rotwein: 10,6 % vol: Pinot Noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Ernteverfahren: manuelle oder maschinelle Lese

— Weißwein mit Angabe der Weinlage, Spätlesewein, Wein aus eingetrockneten Trauben: 12,83 % vol. Manuelle Lese.

— Eiswein: 18,95 % vol. Manuelle Lese.

4. Spezifische önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Obligatorische Verwendung der Chargenpresse.

Ferner gilt Folgendes:

— Bei Weißwein mit Angabe der Weinlage ist eine Reifezeit von mindestens sechs Monaten vorgeschrieben, davon mindestens drei Monate in Holzfässern. Die Süßung ist verboten.

— Bei Spätlesewein ist eine Reifung von mindestens sechs Monaten vorgeschrieben, und eine Süßung, die über 2 % vol hinausgeht, ist verboten.

— Eiswein muss im gefrorenen Zustand bei einer Temperatur von höchstens minus 7 °C von Hand geerntet werden und anschließend mindestens sechs Monate reifen, davon mindestens drei Monate in Holzfässern. Die Süßung ist verboten.

— Bei Wein aus eingetrockneten Trauben ist eine Reifung von mindestens sechs Monaten vorgeschrieben, und eine Süßung, die über 2 % vol hinausgeht, ist verboten.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiß-, Rosé-, Rotweine

100 Hektoliter je Hektar

2. Weißwein mit Angabe der Weinlage

60 Hektoliter je Hektar

3. Spätlesewein, Eiswein, Wein aus eingetrockneten Trauben

50 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I oder II eingestufte Rebflächen in den folgenden Gemeinden: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Beschreibung des abgegrenzten Gebiets*

a) Natürliche Faktoren:

Das Weinbaugebiet Badacsony erstreckt sich von Balatonszepezd bis Szigliget im Komitat Veszprém am Nordufer des Balaton.

Die Weinlagen des Weinbaugebiets befinden sich an den Hängen der Berge am Ufer des Balaton (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy und die Hügel von Szigliget), den ungewöhnlich geformten Zeugenbergen im Tapolca-Becken. Die Bodenzusammensetzung in diesen Bergen ist das gemeinsame Merkmal des Weinbaugebiets. Das in dem Weinbaugebiet vorherrschende Grundgestein ist Basalt, auf dem sich im Laufe der Jahrtausende Schichten von feinkörnigen Sedimenten aus dem Pannonischen Meer abgelagert haben, die als Sand und Ton klassifiziert werden. Auf dieser Grundlage haben sich die braunen Waldböden der Weinlagen im Weinbaugebiet Badacsony ausgebildet.

Die Weinlagen des Weinbaugebiets werden im Norden vom Bakonygebirge und im Süden vom Balaton, dem größten See Mitteleuropas, begrenzt. Diese beiden geografischen Gegebenheiten verleihen dem ansonsten kontinentalen Klima des Weinbaugebiets einen submediterranen Charakter, wodurch das lokale Klima ausgeglichener als das im Land vorherrschende kontinentale Klima ist und extreme Witterungsbedingungen für die Region nicht typisch sind. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt bei 640 Millimetern, die Jahresdurchschnittstemperatur bei 11,2 °C und die durchschnittliche Sonnenscheindauer pro Jahr bei 1 934 Stunden. Ausgehend von den Durchschnittswerten über viele Jahre hinweg ist die monatliche Durchschnittstemperatur selbst in den heißesten Monaten aufgrund des Einflusses des Balatons und der Berge im Norden auf das Klima nicht höher als 25 °C.

b) Menschliche Faktoren:

Die im Laufe der Jahrhunderte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet entwickelten Weinbautechniken und Weinbereitungsverfahren gehen Hand in Hand mit dem Know-how der dort lebenden und arbeitenden Menschen. Auch die Tradition und das Wissen im Zusammenhang mit Ertragsregulierung, Erntezeitpunkt, Bestimmung des richtigen Reifegrads der Trauben und Reifung der Weine gründen sich auf eine lange Geschichte.

Nach der Reblausepidemie wurden auch neue Sorten eingeführt, die die lokalen Bodeneigenschaften besonders gut zum Ausdruck bringen, darunter Olasz Rizling und Szürkebarát, deren Namen heute eng mit Badacsony verbunden sind.

Die qualitative Umgestaltung des Weinbaugebiets Badacsony nach dem Regimewechsel in Ungarn hatte zur Folge, dass zwei einst berühmte, aber fast vollständig in Vergessenheit geratene einheimische Sorten wieder eingeführt wurden: Kéknyelű und Budai. Mit dem Anbau von Rotweintrauben konnten die Weinbauer einmal mehr zeigen, wie Rotwein durch das Anbaugebiet einen einzigartigen Charakter erhalten kann. Bei der Erneuerung der Reben wurden schwachwüchsige Reben zugelassen, was zu einer deutlichen Verringerung der Erträge führte (höchstens 100 hl/ha).

Der Erfolg dieser Umstellung zeigt sich in der Einführung von Weißweinen mit Angabe der Weinlage Badacsony, einer Kategorie für trockene Weißweine und Dessertweine in Premiumqualität, die aus traditionellen Rebsorten mit geringer Knospenbelastung (höchstens 80 hl/ha) hergestellt werden. Diese Weine dürfen anders als andere Weißweine erst nach einer Reifung von neun Monaten abgefüllt werden.

8.2. *Wein*

Die im Laufe der Jahrhunderte in dem abgegrenzten geografischen Gebiet entwickelten Weinbautechniken und Weinbereitungsverfahren gehen Hand in Hand mit dem Know-how der dort lebenden und arbeitenden Menschen. Auch die Tradition und das Wissen im Zusammenhang mit Ertragsregulierung, Erntezeitpunkt, Bestimmung des richtigen Reifegrads der Trauben und Reifung der Weine gründen sich auf eine lange Geschichte.

Nach der Reblausepidemie wurden auch neue Sorten eingeführt, die die lokalen Bodeneigenschaften besonders gut zum Ausdruck bringen, darunter Olasz Rizling und Szürkebarát, deren Namen heute eng mit Badacsony verbunden sind.

Die qualitative Umgestaltung des Weinbaugebiets Badacsony nach dem Regimewechsel in Ungarn hatte zur Folge, dass zwei einst berühmte, aber fast vollständig in Vergessenheit geratene einheimische Sorten wieder eingeführt wurden: Kéknyelű und Budai. Mit dem Anbau von Rotweintrauben konnten die Weinbauer einmal mehr zeigen, wie Rotwein durch das Anbaugebiet einen einzigartigen Charakter erhalten kann. Bei der Erneuerung der Reben wurden schwachwüchsige Reben zugelassen, was zu einer deutlichen Verringerung der Erträge führte (höchstens 100 hl/ha).

Der Erfolg dieser Umstellung zeigt sich in der Einführung von Weißweinen mit Angabe der Weinlage Badacsony, einer Kategorie für trockene Weißweine und Dessertweine in Premiumqualität, die aus traditionellen Rebsorten mit geringer Knospenbelastung (höchstens 80 hl/ha) hergestellt werden. Diese Weine dürfen anders als andere Weißweine erst nach einer Reifung von sechs Monaten abgefüllt werden.

Beschreibung der Weine:

Badacsony-Weine – einschließlich Weiß-, Rot- und Roséweine – haben eine ausgewogene Säurebasis. Der süßliche Geschmack infolge des hohen Glyceringehalts wird ergänzt durch einen lebhaften Charakter, der auf die Nähe des Balatons zurückzuführen ist, leicht salzige Noten aufgrund des Basaltgrundgesteins und einen für die lokalen Rebsorten typischen Bittergeschmack.

Trotz ihrer komplexen Aromastruktur zeichnen sich Badacsony-Weine durch einen mittelintensiven Duft aus. In den Weißweinen mit Angabe der Weinlage werden die für Badacsony-Weine typischen primären Frucht- und Blumennoten durch reifungsbedingte sekundäre und tertiäre Noten ergänzt. Bei den Spätleseweinen können sich durch die Reifung neben den Noten von Trockenfrüchten auch sekundäre oder tertiäre Noten entwickeln. Die Eisweine zeichnen sich durch eine tiefe Farbe, Noten von Trockenfrüchten und einen hohen Zuckergehalt aus, während Weine aus eingetrockneten Trauben neben Noten von Trockenfrüchten auch ausgeprägte reife Noten von beispielsweise Walnüssen aufweisen.

Erläuterung und Nachweis des ursächlichen Zusammenhangs:

Die temperaturausgleichende Wirkung des Balaton, die zusätzliche Wärmespeicherung durch die Basaltkuppen der Zeugenberge und das vom Wasser in die Berge reflektierte Sonnenlicht führen dazu, dass die Strahlungsverhältnisse zu den intensivsten im Land gehören.

Der submediterrane Effekt des Sees auf das in Ungarn vorherrschende kontinentale Klima wirkt sich wesentlich auf die Entwicklung der Trauben in Badacsony aus. Im Frühjahr erwärmt das von dem flachen See zurückgestrahlte Sonnenlicht die Hänge gleichmäßig und sorgt so während der gesamten Knospenzeit für gleichbleibende Bedingungen. Dadurch wird ein langsamer Austrieb verhindert. Ohne Frühjahrsfröste können die neuen Triebe gleichmäßig wachsen und die Reben eine ausreichend große Laubfläche für die Fotosynthese entwickeln, sodass die Trauben jedes Jahr unter idealen Bedingungen reifen können.

Die Basaltkuppen der Weinberge und die Nähe zum Balaton garantieren einen außergewöhnlich hohen Zuckergehalt im Weinmost und einen vollen Körper, einen lebhaften Charakter und einen Reichtum an Aromen und Geschmacksstoffen in den Weinen, selbst bei den am wenigsten Erfolg versprechenden Jahrgängen.

Auch der für die Böden charakteristische Basalteffekt trägt wesentlich zur Qualität der Weine bei. Basalt ist ein vulkanisches Gestein mit basischem Charakter und hoher Brüchigkeit. Die freigesetzten Stoffe – Kalium, Magnesium, Kalzium und vor allem die Spurenelemente – tragen zu einer bestimmten Weinqualität bei. Die von Weinlagen mit solchen Böden stammenden Weine haben meist einen mineralischen Charakter; die hohe Konzentration von Mineralien führt zu einem salzigen Geschmack, der ein einzigartiges Merkmal der Badacsony-Weine ist. Aufgrund des sandig-lehmigen Untergrunds sind die Säuren der Badacsony-Weine ausgewogen, weich und elegant.

Mit einer für Ungarn hohen Pflanzdichte von 4 000 Rebstöcken/ha ermöglicht die Belastung pro Rebstock ein ausgewogenes, stressfreies Wachstum der Reben. Aufgrund des mediterranen Hochdruckgebiets sind die Tage im Sommer warm und im Herbst lang und sonnig, aber wenn am Abend durch die Winde des Bakonygebirges die Abkühlung erfolgt, setzt bei den Rebstöcken schnell die Dunkelphase der Fotosynthese ein. Unter diesen einzigartigen natürlichen Bedingungen können die Trauben einen hohen Kohlenhydratgehalt ausbilden. Das von der Wasseroberfläche des Balaton zurückgeworfene Sonnenlicht fördert die Fotosynthese nach der Véraison. Diese beiden natürlichen Effekte und die Auswahl lokal bedeutender, niedrig wachsender mittel- und spätreifender Rebsorten durch die Erzeuger von Badacsony ermöglichen eine spätere Ernte als üblich, wodurch der Zuckergehalt höher ist. Diese beiden natürlichen Faktoren und die jahrhundertelange Erfahrung der örtlichen Erzeuger, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben wird, garantieren, dass aus den gesunden, reifen Trauben hochwertige, vollmundige und ausdrucksstarke Weine hergestellt werden können, die typisch für die Region Badacsony sind. Bei den Weißweinen mit Angabe der Weinlage garantieren die Reifung in Holzfässern und der volle Reichtum an Aromen komplexe Weine mit Noten von reifen Früchten. Auch die Spätleseweine, die Weine aus eingetrockneten Trauben und die Eisweine weisen dank der konzentrierten Rohstoffe reichhaltige Aromen auf.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die die g. U. oder g. g. A. verwaltet, sofern von den Mitgliedstaaten festgelegt

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Die Angabe einer in der ungarischen Sprache gängigen Variante der Adjektivendung, die sich vom Begriff „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] ableitet, ist zulässig. Der Begriff „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] kann durch den Begriff „védett eredetű“ [mit geschütztem Ursprung] ersetzt werden.

b) Die Verwendung des Begriffs „Badacsonyi borvidék“ [Weinbaugebiet Badacsony] ist zulässig.

c) Die Verwendung von Adjektivvarianten, die von den Namen aller unter Punkt VIII/2 aufgeführten kleineren geografischen Einheiten durch Verwendung der Endung „-i“ abgeleitet sind, ist zulässig. Bei Weinarten mit der Weinlage im Namen kann nach dem Namen der Weinlage die Angabe „hegyi“ [Weinlage (…)] oder „hegyen termett“ [angebaut in der Weinlage (…)] stehen.

d) Der Begriff „rozé“ kann durch „Rosé“ und der Begriff „küvé“ durch „Cuvée“ ersetzt werden.

e) Die Angabe des Jahrgangs und des Zuckergehalts ist obligatorisch.

f) Die Bezeichnung „küvé“ oder „cuvée bor“ [Cuvée-Wein] darf für Wein verwendet werden, der durch Verschnitt von zwei oder mehr Rebsorten hergestellt wird, und die Namen der Rebsorten, aus denen sich die Cuvée zusammensetzt, können zur Information der Verbraucher in absteigender Reihenfolge der enthaltenen Anteile auf dem Etikett angegeben werden.

g) Vorschriften für die Angabe der Rebsorten:

i) Grad der Einheitlichkeit der Sorte:

1. mindestens 85 % bei Badacsony-Weinen,

2. 100 % bei Weißweinen mit Angabe der Weinlage.

ii) Die Verwendung von „Muskotály“ [Muskateller] ist beschränkt, und die Angabe der Rebsorte ist bei Verwendung dieses Begriffs verboten. Die Verwendung der Sorte ist in Anhang 15 des Dekrets Nr. 127/2009 vom 29. September 2009 geregelt.

h) Sonstige Begriffe, die angegeben werden dürfen und durch Rechtsvorschriften beschränkt sind:

Weiß-, Rosé- und Rotwein: Primőr [Primeur], Újbor [Neuwein], barrique-ban erjesztett [im Barrique gegoren], hordóban erjesztett [im Fass gegoren], barrique-ban érlelt [im Barrique ausgebaut], hordóban érlelt [im Fass ausgebaut], termőhelyen palackozva [im Erzeugungsgebiet abgefüllt], termelői palackozás [vom Erzeuger abgefüllt], pinceszövetkezetben palackozva [in einer Winzergenossenschaft abgefüllt], küvé oder cuvée, muskotály

Nur Rotwein: „Ó“ [Alt]

Weißwein mit Angabe der Weinlage: válogatott szüretelésű bor [Wein aus ausgewählter Lese], főbor [Hauptwein], muzeális bor [musealer Wein], szemelt [ausgewählte Beeren]

Késői szüretelésű bor [Spätlese], Jégbor [Eiswein], Töppedt szőlőből készült bor [Wein aus eingetrockneten Trauben]: „muzeális bor“ [musealer Wein]

Kleinere geografische Einheiten, die angegeben werden dürfen, und die Vorschriften für ihre Angabe

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

b) Weinlagen: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy

c) Wird eine Gemeinde oder eine Weinlage angegeben, so müssen 100 % der verwendeten Trauben aus der angegebenen kleineren geografischen Einheit stammen.

d) Das Verhältnis zwischen kleineren geografischen Einheiten und Handelsmarken: Bei Badacsony-Weinen mit einer Handelsmarke, die den Namen einer kleineren geografischen Einheit enthält, oder einer Handelsmarke, die aufgrund ihrer Verwendung vor dem 11. Mai 2002 etabliert wurde, sind die allgemeinen Vorschriften für die Angabe von Gemeinden und Weinlagen nicht anwendbar.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die die g. U. oder g. g. A. verwaltet, sofern von den Mitgliedstaaten festgelegt

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Nach Artikel 5 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2019/33 kann die Erzeugung in den Gemeinden der folgenden benachbarten Verwaltungseinheiten erfolgen:

a) Gemeinden im Komitat Veszprém: zulässig in 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,

b) Gemeinden im Komitat Zala: zulässig in Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Geschützte traditionelle Begriffe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende traditionelle Begriff darf als Synonym für den Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden: „védett eredetű bor“ (Wein mit geschütztem Ursprung)

Zur Beschreibung der Merkmale des Erzeugnisses:

„késői szüretelésű bor“ [Spätlesewein], „válogatott szüretelésű bor“ [Wein aus ausgewählter Lese], „muzeális bor“ [musealer Wein], Siller, Szamorodni

Link zur Produktspezifikation

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