C/2024/7443

16.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7443)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Badacsony / Badacsonyi»

PDO-HU-A1506-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 27.9.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Αποσαφήνιση της οργανοληπτικής περιγραφής λευκού οίνου με ένδειξη αμπελώνα**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙ. Περιγραφή των οίνων (σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου)

Κείμενο που πρέπει να προστεθεί όσον αφορά τον λευκό οίνο με ένδειξη αμπελώνα: «Ο ορυκτώδης χαρακτήρας του οινοπεδίου είναι αισθητός στο άρωμα και στη γεύση». Η συγκεκριμένη περιγραφή πρέπει να αποσαφηνιστεί με την ανάδειξη του χαρακτήρα της περιοχής παραγωγής, δεδομένου ότι, επί του παρόντος, η περιοχή παραγωγής που φιλοξενείται στο «οινοπέδιο» αναφέρεται μόνο στους οίνους που φέρουν την ονομασία του αμπελώνα.

2. **Τροποποίηση της διάταξης σχετικά με την περίοδο παλαίωσης των οίνων**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (σημείο 5.1.2. του ενιαίου εγγράφου)

Η μέθοδος και ο χρόνος παλαίωσης των διαφόρων προϊόντων υπαγορεύτηκαν από τις τεχνολογικές εξελίξεις και τις αλλαγές στα πρότυπα της αγοράς. Όλο και λιγότεροι παραγωγοί χρησιμοποιούν την παλαίωση σε βαρέλι για τον όψιμο τρύγο, καθώς προτιμούν τον πιο δροσερό και φρουτώδη χαρακτήρα των οίνων που είναι ευρέως διαδεδομένοι στη διεθνή αγορά. Επίσης, με βάση την πείρα μας, πιστεύουμε ότι η εξάμηνη περίοδος παλαίωσης είναι επαρκής: πρόκειται για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα για την ανάπτυξη των οίνων, χωρίς να επιβαρύνονται οι παραγωγοί με υπερβολικό κόστος.

3. **Απαλοιφή της ημερομηνίας του τρύγου**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο)

Η αυξανόμενη συχνότητα των ακραίων επιδράσεων των διαφόρων εσοδειών δυσχεραίνει ακόμη περισσότερο τον ομοιόμορφο τρύγο σε ολόκληρη την αμπελουργική περιοχή. Οι παραγωγοί σκέφτονται με βάση τις διαφορετικές τοποθεσίες και τον διαφορετικό χαρακτήρα των οίνων και, ως εκ τούτου, είναι περισσότερο εξοικειωμένοι με τις δικές τους περιοχές και ποικιλίες, γεγονός που τους διευκολύνει να αποφασίζουν πότε θα συγκομίσουν ανάλογα με τον χαρακτήρα του οίνου που σκοπεύουν να παραγάγουν, σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

4. **Απαγόρευση γλύκανσης των λευκών οίνων με ένδειξη αμπελώνα**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (σημείο 5.1.2. του ενιαίου εγγράφου)

Η κατηγορία προϊόντος που διακρίνεται από την ένδειξη του αμπελώνα είναι η σειρά προϊόντων υψηλής ποιότητας της περιοχής Badacsony, και για τον λόγο αυτό επιμένουμε ότι η μόνη γλυκύτητα θα πρέπει να είναι η εναπομένουσα φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα μετά τη ζύμωση. Η προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους θα μετέβαλε σημαντικά τη γεύση της φυσικής γλυκύτητας, μειώνοντας την αξία απόλαυσής της.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

5. **Τροποποίηση των ποικιλιών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τύπους οίνου: Προσθήκη της ποικιλίας Zervin στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου (σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου)

Οι παραγωγοί έχουν ζητήσει την προσθήκη του Pinot Noir στην κατηγορία του οίνου που παράγεται από λιασμένα σταφύλια. Η μακρόχρονη πείρα έχει δείξει ότι η εν λόγω ποικιλία παράγει γλεύκος από 22 έως 24 βαθμούς ήδη από τα τέλη Αυγούστου σε αμπελώνες με καλό προσανατολισμό. Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο με το ιδιαίτερο όνομα *töpszli*.

Οι παραγωγοί ζήτησαν να προστεθεί στην κατηγορία του όψιμου τρύγου ο οίνος Ottonel Muskotály. Πληροί τις απαιτήσεις της κατηγορίας προϊόντος στους εξαιρετικούς αμπελώνες της περιοχής Badacsony, με τρύγο από τα μέσα έως τα τέλη Οκτωβρίου, με κατάλληλη φυτοπροστασία. Το αποτέλεσμα είναι ένας οίνος με εξαιρετική γεύση. Δεδομένου ότι πρόκειται για περιζήτητο οίνο που χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης μεταξύ των καταναλωτών, μπορεί να πωλείται σε σημαντικά υψηλότερη τιμή στη συγκεκριμένη κατηγορία προϊόντος.

Η ποικιλία Zervin είναι μια ολοκαίνουργια ποικιλία, η οποία αναπτύχθηκε στο ινστιτούτο ερευνών για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή της περιοχής Badacsony και προστέθηκε στον κατάλογο των ποικιλιών κυρίως κατόπιν αιτήματος του Ινστιτούτου. Η προσθήκη της δικαιολογείται ιδίως από την υιοθέτηση των κατηγοριών των ημιαφρωδών και των αφρωδών οίνων, δεδομένου ότι η ποικιλία Zervin συνιστάται πρωτίστως ως οίνος βάσης για τον αφρώδη οίνο. Η εν λόγω ποικιλία, παλαιότερα γνωστή ως Badacsony 15, παράγεται από διάφορους καλλιεργητές της περιοχής και χρησιμοποιείται επί του παρόντος για εμβολιασμό. Μέχρι σήμερα, οι οίνοι μπορούσαν να διατίθενται στην αγορά μόνο στην κατηγορία «χωρίς γεωγραφική ένδειξη», γεγονός που είχε ιδιαίτερα δυσμενή αντίκτυπο στους παραγωγούς. Η προσθήκη της ποικιλίας Zervin στις προδιαγραφές προϊόντος ζητήθηκε από τους παραγωγούς, ώστε οι οίνοι να μπορούν να διατίθενται στην αγορά με κατάλληλη ένδειξη του καθεστώτος τους. Ζητούμε την προσθήκη του οίνου όψιμου τρύγου, του οίνου πάγου και του οίνου από λιασμένα σταφύλια.

6. **Κανόνες που διέπουν τη χρήση ορισμένων ενδείξεων στην περίπτωση των οίνων με ένδειξη αμπελώνα**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

Στην περίπτωση τύπων οίνου με ένδειξη αμπελώνα, το όνομα του αμπελώνα μπορεί να ακολουθείται από την ένδειξη «hegyi» [αμπελώνας (...)] ή «hegyen termett» [που καλλιεργείται στον αμπελώνα (...)].

Αποσαφηνίζονται οι κανόνες επισήμανσης για τον προσδιορισμό της ονομασίας της αμπελουργικής περιοχής και των προϊόντων που φέρουν το όνομα του αμπελώνα, δεδομένου ότι στην περίπτωση της περιοχής Badacsony, μπορεί να προκαλείται σύγχυση στον μέσο καταναλωτή ως προς το αν γίνεται αναφορά στην αμπελουργική περιοχή ή στον αμπελώνα. Θα θέλαμε να επισημάνουμε με σαφήνεια στους καταναλωτές ότι η φιάλη που φέρει τον όρο «αμπελώνας» περιέχει οίνο υψηλής ποιότητας.

7. **Προσθήκη ένδειξης της σχετικής νομοθεσίας στις προδιαγραφές για τη χρήση της ένδειξης που υπόκειται σε περιορισμούς «muskotály» [Muscat]**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

Η δυνατότητα χρήσης της συλλογικής ένδειξης «muskotály» [Muscat] υπήρχε ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος, αλλά οι παραγωγοί δεν κατανοούσαν ποιες ποικιλίες μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν και με ποια κριτήρια, γεγονός που μας οδήγησε να συμπεριλάβουμε την παραπομπή στη νομοθεσία.

8. **Προσθήκη της ένδειξης «Ó» [«παλαιός»] για τον ερυθρό οίνο στον κατάλογο των ενδείξεων που μπορούν να αναγράφονται**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

Η ένδειξη «Ó» αποτελεί για πολλούς παραγωγούς σημαντική κατηγορία, η οποία μέχρι στιγμής δεν έχει εγκριθεί στις προδιαγραφές προϊόντος. Είναι σημαντικό να μπορούν να διατίθενται στην αγορά όσο το δυνατόν περισσότερα προϊόντα από κάθε παραγωγό με την ονομασία «Badacsony». Τα εν λόγω προϊόντα είναι περιζήτητα και χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης μεταξύ των καταναλωτών.

9. **Ταυτότητα προέλευσης 100 % για τις αναφερόμενες μικρότερες γεωγραφικές ενότητες**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

Αποσαφηνίζονται οι κανόνες επισήμανσης για τον προσδιορισμό της ονομασίας της αμπελουργικής περιοχής και των προϊόντων που φέρουν το όνομα του αμπελώνα, δεδομένου ότι στην περίπτωση της περιοχής Badacsony, μπορεί να προκαλείται σύγχυση στον μέσο καταναλωτή ως προς το αν γίνεται αναφορά στην αμπελουργική περιοχή ή στον αμπελώνα. Θα θέλαμε να επισημάνουμε με σαφήνεια στους καταναλωτές ότι η φιάλη που φέρει τον όρο «αμπελώνας» περιέχει οίνο υψηλής ποιότητας. Ως εκ τούτου, θεωρούμε ότι θα ήταν προτιμότερο το 100 % του οίνου να προέρχεται πράγματι από τη μικρότερη γεωγραφική ενότητα.

10. **Αποσαφήνιση των ενδείξεων που υπόκεινται σε περιορισμούς και που μπορούν να αναγράφονται σε λευκό οίνο με ένδειξη αμπελώνα**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

Ήταν αναγκαίο να περιοριστούν οι ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς και που μπορούν να αναγράφονται σε λευκό οίνο με ένδειξη αμπελώνα στους κανόνες των ενδείξεων.

11. **Τροποποίηση της ονομασίας της επιτροπής οργανοληπτικής αξιολόγησης**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο)

Η αμπελουργική περιοχή Badacsony υπάγεται επίσης στην αρμοδιότητα της επιτροπής αξιολόγησης της αμπελουργικής περιφέρειας Μπάλατον, όπου τα προϊόντα που πρόκειται να διατεθούν στο εμπόριο υποβάλλονται σε γευσιγνωσία. Ως εκ τούτου, η ονομασία αποσαφηνίζεται.

12. **Προσθήκη στις απαιτήσεις όσον αφορά την κοινοποίηση της πρόθεσης παραγωγής προϊόντος με ένδειξη αμπελώνα**

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο)

Θα θέλαμε να απλουστεύσουμε τη γραφειοκρατία όσον αφορά την κοινοποίηση, η οποία, στην περίπτωση των οίνων με ένδειξη αμπελώνα, κρίνεται περιττή για τους παραγωγούς και τους προέδρους των ενώσεων αμπελουργών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι της περιοχής Badacsony έχουν κυρίως απαλό κίτρινο χρώμα. Το άρωμά τους χαρακτηρίζεται από νότες ρεζεντάς και ορυκτώδεις νότες που συμπληρώνονται από νότες λευκών ανθέων (άνθος κουφοξυλιάς, πασχαλιά, ακακία, άνθος φλαμουριάς). Η στρογγυλεμένη οξύτητα αποτελεί το βασικό στοιχείο των λευκών οίνων. Η οξύτητά τους αποκτά στρογγυλάδα χάρη στη γλυκιά γεύση που προκύπτει από την υψηλή περιεκτικότητα σε γλυκερίνη, η οποία συμπληρώνεται από ελαφρώς αλμυρές νότες, που οφείλονται στο βασαλτικό υπόστρωμα, καθώς και από την πικρή γεύση που είναι χαρακτηριστική των τοπικών ποικιλιών σταφυλιών.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι προέλευσης Badacsony με το απαλό ερυθρό χρώμα τους χαρακτηρίζονται από μέτρια ένταση και φρουτώδη αρώματα κόκκινων μούρων (μύρτιλλα, βατόμουρα, σμέουρα). Η γεύση των ερυθρωπών οίνων Badacsony συνδυάζει το φρουτώδες με τη φρεσκάδα της στρογγυλεμένης οξύτητας.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του ερυθρού οίνου Badacsony χαρακτηρίζεται από ρουμπινί αποχρώσεις με έναν ανεπαίσθητο βαθυκόκκινο τόνο. Επικρατούν πικάντικα αρώματα (capsicum, πράσινο πιπέρι, μπαχάρι) τα οποία μπορεί να συνοδεύονται από το φρουτώδες άρωμα κόκκινων μούρων (βατόμουρο, σμέουρο) και από ζωικές νότες ελαφριάς έντασης. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από στρογγυλεμένη οξύτητα, μέτρια περιεκτικότητα σε τανίνες, φρουτώδη γεύση (βύσσινο, σμέουρο) και γεμάτο σώμα.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Λευκοί οίνοι με ένδειξη αμπελώνα*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα των λευκών οίνων με ένδειξη αμπελώνα Badacsony κυριαρχείται από μια χρυσοκίτρινη λάμψη. Στη μύτη, οι νότες εσπεριδοειδών και ρεζεντάς συμπληρώνονται από νότες υπερώριμων, αποξηραμένων φρούτων σε συνδυασμό με διακριτά αρώματα καβουρδισμένου που προκύπτουν από την παλαίωση. Ο ορυκτώδης χαρακτήρας του οινοπεδίου είναι αισθητός στο άρωμα και στη γεύση. Η γεύση έχει ζωηρό χαρακτήρα. Η περιπλοκότητά τους οφείλεται στη στρογγυλεμένη οξύτητα και στην αρμονία ενός γεμάτου σώματος με τη γεύση των αποξηραμένων φρούτων, ενώ έχουν ελαφρώς αλμυρή επίγευση με πικρές νότες.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Οίνοι όψιμου τρύγου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι Badacsony όψιμου τρύγου, έχουν κυρίως χρυσοκίτρινο χρώμα. Τα αρώματα των αποξηραμένων φρούτων είναι πιο εμφανή στη μύτη και μπορεί να συνοδεύονται από νότες χαρακτηριστικές της ποικιλίας αμπέλου και της μακράς παλαίωσης. Πρόκειται για οίνους με γεμάτο σώμα που χαρακτηρίζονται από στρογγυλεμένη οξύτητα και αλμυρή επίγευση.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. *Οίνοι του πάγου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι του πάγου Badacsony έχουν κυρίως χρυσοκίτρινο χρώμα και οσμή αποξηραμένων φρούτων. Η γεύση τους χαρακτηρίζεται από στρογγυλεμένη οξύτητα, υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και αλμυρή επίγευση.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. *Οίνοι από λιασμένα σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι Badacsony που παρασκευάζονται από λιασμένα σταφύλια έχουν κυρίως χρυσοκίτρινο χρώμα. Το άρωμά τους κυριαρχείται από τα αρώματα μαραμένων και αποξηραμένων φρούτων και μπορεί να συνοδεύεται από νότες που προκύπτουν από τη μακρά παλαίωση (π.χ. φουντούκι, καρύδι). Η περιπλοκότητά τους οφείλεται στη στρογγυλεμένη οξύτητα και στην αρμονία ενός γεμάτου σώματος με τη γεύση των αποξηραμένων φρούτων, η οποία συμπληρώνεται από μια ελαφρώς αλμυρή επίγευση, που οφείλεται στο βασαλτικό υπόστρωμα.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μόρφωση των πρέμνων (1)

Καλλιεργητική πρακτική

Μέθοδος καλλιέργειας και πυκνότητα φύτευσης: Στην περίπτωση των αμπελώνων που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2010, οι οίνοι Badascony μπορούν να παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται σε αμπελώνες με οποιαδήποτε προηγουμένως εγκριθείσα πυκνότητα φύτευσης και μέθοδο καλλιέργειας, για όσο διάστημα συνεχίζεται η παραγωγή στον αμπελώνα.

2. Μόρφωση των πρέμνων (2)

Καλλιεργητική πρακτική

Κανόνες σχετικά με τις νέες φυτείες: Στην περίπτωση των αμπελώνων που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2010, ισχύουν οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) καλλιεργητικές μέθοδοι:

   i) μόρφωση με κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας

   ii) γραμμικό σύστημα μόρφωσης χαμηλού ύψους

   iii) γραμμικό σύστημα μόρφωσης μέτριου και μεγάλου ύψους

   iv) Guyot

   v) μόρφωση με μακρύ κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα

β) πυκνότητα φύτευσης: Αριθμός φυτευόμενων πρέμνων: τουλάχιστον 4 000 πρέμνα/εκτάριο ή, στην περίπτωση αμπελώνων που έχουν φυτευτεί σε εδάφη με κλίση μεγαλύτερη του 10 %, 3 300 πρέμνα/εκτάριο.

3. Ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα και μέθοδος τρύγου

Καλλιεργητική πρακτική

— Λευκοί οίνοι: 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. Χειρωνακτική ή μηχανική συγκομιδή

— Ερυθρωποί οίνοι: 10,6 % vol: Pinot Noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Χειρωνακτική ή μηχανική συγκομιδή

— Ερυθροί οίνοι: 10,6 % vol: Pinot Noir. 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Μέθοδος συγκομιδής: χειρωνακτική ή μηχανική

— Λευκός οίνος με ένδειξη αμπελώνα, οίνος όψιμου τρύγου, οίνος από λιασμένα σταφύλια: 12,83 % vol. Χειρωνακτική συγκομιδή.

— Οίνος πάγου: 18,95 % vol. Χειρωνακτική συγκομιδή.

4. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Υποχρεωτική χρήση ασυνεχούς πιεστηρίου (διακεκομμένης λειτουργίας).

Επιπλέον:

— Για τους λευκούς οίνους με ένδειξη αμπελώνα απαιτείται ελάχιστη περίοδος παλαίωσης τουλάχιστον 6 μηνών, εκ των οποίων τουλάχιστον τους 3 σε ξύλινα βαρέλια. Απαγορεύεται η γλύκανση.

— Για τους οίνους όψιμου τρύγου, η παλαίωση είναι υποχρεωτική για τουλάχιστον 6 μήνες και απαγορεύεται η γλύκανση άνω του 2 % vol.

— Τα σταφύλια για τον οίνο πάγου πρέπει να συγκομίζονται παγωμένα, χειρωνακτικά, σε μέγιστη θερμοκρασία – 7 °C και στη συνέχεια ο οίνος να υποβάλλεται σε παλαίωση διάρκειας τουλάχιστον 6 μηνών, εκ των οποίων τουλάχιστον τους 3 μήνες πρέπει να τοποθετείται σε ξύλινα βαρέλια. Απαγορεύεται η γλύκανση.

— Για τους οίνους που παρασκευάζονται από λιασμένα σταφύλια, η παλαίωση είναι υποχρεωτική για τουλάχιστον 6 μήνες και απαγορεύεται η γλύκανση άνω του 2 % vol.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι

100 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

2. Λευκοί οίνοι με ένδειξη αμπελώνα

60 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

3. Οίνοι όψιμου τρύγου, οίνοι πάγου, οίνοι από λιασμένα σταφύλια

50 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Περιοχές των ακόλουθων δήμων που κατατάσσονται στην κατηγορία I ή II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής*

a) Φυσικοί παράγοντες:

Η αμπελουργική περιοχή Badacsony εκτείνεται από το Balatonszepezd έως το Szigliget στην κομητεία Veszprém στις βόρειες ακτές της λίμνης Μπάλατον.

Οι αμπελώνες της αμπελουργικής περιοχής βρίσκονται στις πλαγιές της οροσειράς —πρόκειται για μοναδικού σχήματος ογκόλιθους— στις ακτές της λίμνης Μπάλατον (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy και οι λόφοι Szigliget) στη λεκάνη της Tapolca. Η οροσειρά αποτελεί το κοινό χαρακτηριστικό της σύνθεσης του εδάφους της αμπελουργικής περιοχής. Το κυρίαρχο πέτρωμα στο υπόστρωμα της αμπελουργικής περιοχής είναι ο βασάλτης, επί του οποίου εναποτέθηκαν επί χιλιάδες χρόνια στρώματα λεπτόκοκκων ιζημάτων από την Παννονική Θάλασσα, τα οποία χαρακτηρίζονται ως αργιλοαμμώδη. Αυτή ήταν η βάση για τον σχηματισμό των καστανόχρωμων δασικών εδαφών των αμπελώνων της περιοχής Badacsony.

Οι αμπελώνες της αμπελουργικής περιοχής συνορεύουν στα βόρεια με την οροσειρά Bakony και στα νότια με τη λίμνη Μπάλατον, τη μεγαλύτερη λίμνη της κεντρικής Ευρώπης. Τα δύο αυτά γεωγραφικά χαρακτηριστικά προσδίδουν υπομεσογειακό χαρακτήρα στο κατά τα άλλα ηπειρωτικό κλίμα της αμπελουργικής περιοχής, γεγονός που καθιστά το τοπικό κλίμα πιο ισορροπημένο από το ηπειρωτικό κλίμα που επικρατεί στη χώρα, με αποτέλεσμα η περιοχή να μην χαρακτηρίζεται από ακραίες καιρικές συνθήκες. Το μέσο ύψος βροχοπτώσεων φτάνει τα 640 mm, η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 11,2 °C και η μέση ετήσια ηλιοφάνεια είναι 1 934 ώρες. Με βάση τους διαχρονικούς μέσους όρους, η μέση μηνιαία θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 25 βαθμούς ακόμη και κατά τους θερμότερους μήνες, λόγω της επίδρασης που έχει στο κλίμα η λίμνη Μπάλατον και οι οροσειρά στα βόρεια.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες:

Οι αμπελουργικές τεχνικές και οι οινοποιητικές πρακτικές που αναπτύχθηκαν με την πάροδο των αιώνων στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή συμβαδίζουν με την τεχνογνωσία των ανθρώπων που ζουν και εργάζονται εκεί. Η παράδοση και οι γνώσεις σχετικά με τη ρύθμιση της απόδοσης, τον χρόνο συγκομιδής, την απόφαση σχετικά με το σωστό επίπεδο ωρίμασης των σταφυλιών και την παλαίωση των οίνων έχουν επίσης τις ρίζες τους σε μια μακραίωνη ιστορία.

Μετά την επιδημία της φυλλοξήρας, εισήχθησαν επίσης νέες ποικιλίες ικανές να εκφράσουν με εξαιρετικό τρόπο τις ιδιότητες του τοπικού εδάφους, όπως οι Olasz rizling και Szürkebarát, ενώ οι ονομασίες τους συνδέονται πλέον στενά με την περιοχή Badacsony.

Ο ποιοτικός μετασχηματισμός της αναζωογόνησης της αμπελουργικής περιοχής Badacsony μετά την αλλαγή του καθεστώτος στην Ουγγαρία είχε ως αποτέλεσμα την αποκατάσταση δύο πάλαι ποτέ φημισμένων αλλά σχεδόν πλήρως λησμονημένων γηγενών ποικιλιών αμπέλου: των Kéknyelű και Budai. Με την παραγωγή ερυθρών οινοποιήσιμων σταφυλιών, οι οινοποιοί μπορούσαν να καταδείξουν εκ νέου πώς η περιοχή παραγωγής μπορεί να προσδώσει μοναδικό χαρακτήρα στον ερυθρό οίνο. Κατά την ανανέωση της αμπέλου, επιτρέπονταν οι αμπελώνες με χαμηλά πρέμνα ενώ οι αποδόσεις μειώθηκαν σημαντικά (100 hl/ha κατ' ανώτατο όριο).

Η επιτυχία της αλλαγής αυτής καταδεικνύεται από την εισαγωγή λευκών οίνων με την ένδειξη αμπελώνα της περιοχής Badacsony, μιας κατηγορίας για τους λευκούς ξηρούς οίνους ανώτερης ποιότητας και τους επιδόρπιους οίνους που παρασκευάζονται από παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου με μικρό αριθμό οφθαλμών (80 hl/ha κατ' ανώτατο όριο). Σε αντίθεση με άλλους λευκούς οίνους, οι οίνοι αυτοί μπορούν να εμφιαλωθούν μόνο αφού έχουν υποβληθεί σε παλαίωση για 9 μήνες.

8.2. *Οίνος*

Οι αμπελουργικές τεχνικές και οι οινοποιητικές πρακτικές που αναπτύχθηκαν με την πάροδο των αιώνων στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή συμβαδίζουν με την τεχνογνωσία των ανθρώπων που ζουν και εργάζονται εκεί. Η παράδοση και οι γνώσεις σχετικά με τη ρύθμιση της απόδοσης, τον χρόνο συγκομιδής, την απόφαση σχετικά με το σωστό επίπεδο ωρίμασης των σταφυλιών και την παλαίωση των οίνων έχουν επίσης τις ρίζες τους σε μια μακραίωνη ιστορία.

Μετά την επιδημία της φυλλοξήρας, εισήχθησαν επίσης νέες ποικιλίες ικανές να εκφράσουν με εξαιρετικό τρόπο τις ιδιότητες του τοπικού εδάφους, όπως οι Olasz rizling και Szürkebarát, ενώ οι ονομασίες τους συνδέονται πλέον στενά με την περιοχή Badacsony.

Ο ποιοτικός μετασχηματισμός της αναζωογόνησης της αμπελουργικής περιοχής Badacsony μετά την αλλαγή του καθεστώτος στην Ουγγαρία είχε ως αποτέλεσμα την αποκατάσταση δύο πάλαι ποτέ φημισμένων αλλά σχεδόν πλήρως λησμονημένων γηγενών ποικιλιών αμπέλου: των Kéknyelű και Budai. Με την παραγωγή ερυθρών οινοποιήσιμων σταφυλιών, οι οινοποιοί μπορούσαν να καταδείξουν εκ νέου πώς η περιοχή παραγωγής μπορεί να προσδώσει μοναδικό χαρακτήρα στον ερυθρό οίνο. Κατά την ανανέωση της αμπέλου, επιτρέπονταν οι αμπελώνες με χαμηλά πρέμνα ενώ οι αποδόσεις μειώθηκαν σημαντικά (100 hl/ha κατ' ανώτατο όριο).

Η επιτυχία της αλλαγής αυτής καταδεικνύεται από την εισαγωγή λευκών οίνων με την ένδειξη αμπελώνα της περιοχής Badacsony, μιας κατηγορίας για τους λευκούς ξηρούς οίνους ανώτερης ποιότητας και τους επιδόρπιους οίνους που παρασκευάζονται από παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου με μικρό αριθμό οφθαλμών (80 hl/ha κατ' ανώτατο όριο). Σε αντίθεση με άλλους λευκούς οίνους, οι οίνοι αυτοί μπορούν να εμφιαλωθούν μόνο αφού έχουν υποβληθεί σε παλαίωση για 6 μήνες.

Περιγραφή των οίνων:

Οι οίνοι Badacsony —συμπεριλαμβανομένων των λευκών, των ερυθρών και των ερυθρωπών— χαρακτηρίζονται από στρογγυλεμένη οξύτητα. Η γλυκιά γεύση που προκύπτει από την υψηλή περιεκτικότητα σε γλυκερίνη συμπληρώνεται από τον ζωηρό χαρακτήρα που αποδίδεται στην γειτνίαση με τη λίμνη Μπάλατον, τις ελαφρώς αλμυρές νότες που προκύπτουν από το βασαλτικό υπόστρωμα και την πικρή γεύση που χαρακτηρίζει τις τοπικές ποικιλίες σταφυλιών.

Παρά τη σύνθετη αρωματική δομή τους, οι οίνοι Badacsony χαρακτηρίζονται από άρωμα μέτριας έντασης. Στους λευκούς οίνους με ένδειξη αμπελώνα, οι πρωτογενείς νότες φρούτων και ανθέων που χαρακτηρίζουν τους οίνους Badacsony συμπληρώνονται από δευτερογενείς και τριτογενείς νότες που αποδίδονται στην παλαίωση. Στην περίπτωση των οίνων όψιμου τρύγου, η διαδικασία παλαίωσης καθιστά δυνατή την ανάπτυξη δευτερογενών ή τριτογενών νοτών παράλληλα με τις νότες αποξηραμένων φρούτων. Ο οίνος πάγου χαρακτηρίζεται από βαθύ χρώμα, νότες αποξηραμένων φρούτων και υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, ενώ οι οίνοι από λιασμένα σταφύλια, εκτός από τις νότες αποξηραμένων φρούτων, παρουσιάζουν έντονες ώριμες νότες, για παράδειγμα, από καρύδια.

Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους συνάφειας:

Η επίδραση που ασκεί το υδατικό σύστημα της λίμνης Μπάλατον όσον αφορά την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας, η αποθήκευση πρόσθετης θερμότητας που παρέχουν οι βασαλτικές κορυφές των ορεινών όγκων καθώς και το ηλιακό φως που, από την επιφάνεια των υδάτων, αντανακλάται στους λόφους έχουν ως αποτέλεσμα μια ηλιακή ακτινοβολία από τις εντονότερες στη χώρα.

Η υπομεσογειακή επίδραση της λίμνης στο επικρατούν ηπειρωτικό κλίμα της Ουγγαρίας συμβάλλει καθοριστικά στην ανάπτυξη των σταφυλιών Badacsony. Την άνοιξη, το ηλιακό φως που αντανακλάται στην επιφάνεια της αβαθούς λίμνης θερμαίνει ομοιόμορφα τις πλαγιές, εξασφαλίζοντας αμετάβλητες συνθήκες καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου έκπτυξης των οφθαλμών. Αυτό εμποδίζει την αργή έκπτυξη των οφθαλμών. Χωρίς εαρινούς παγετούς, οι νέοι βλαστοί μπορούν να αναπτυχθούν σταθερά και τα πρέμνα μπορούν να αναπτύξουν μια επιφάνεια φυλλώματος αρκετά μεγάλη για τη φωτοσύνθεση, ώστε τα σταφύλια να μπορούν να ωριμάζουν υπό ιδανικές συνθήκες κάθε χρόνο.

Οι βασαλτικές κορυφές των λόφων αμπελοκαλλιέργειας και η γειτνίαση με τη λίμνη Μπάλατον εγγυώνται εξαιρετικά υψηλά επίπεδα σακχάρων στο γλεύκος του οίνου, καθώς και γεμάτο σώμα, ζωηρό χαρακτήρα και πλούτο γεύσεων και αρωμάτων στους οίνους, ακόμη και στις εσοδείες που δεν είναι οι πλέον υποσχόμενες.

Η βασαλτική επίδραση που χαρακτηρίζει τα εδάφη διαδραματίζει επίσης θεμελιώδη ρόλο στη διαμόρφωση της ποιότητας του οίνου. Ο βασάλτης είναι ένα ηφαιστειακό πέτρωμα βασικού χαρακτήρα και, ως εκ τούτου, εύθρυπτο. Το κάλιο, το μαγνήσιο, το ασβέστιο και ιδίως τα μικροστοιχεία που απελευθερώνονται συμβάλλουν στην παραγωγή μιας συγκεκριμένης ποιότητας οίνου. Οι οίνοι που προέρχονται από αμπελώνες με τέτοιου είδους εδάφη τείνουν να έχουν ορυκτώδη χαρακτήρα, ενώ η υψηλή συγκέντρωση ανόργανων στοιχείων έχει ως αποτέλεσμα την αλμυρή γεύση, η οποία αποτελεί μοναδικό χαρακτηριστικό των οίνων Badacsony. Χάρη στο αργυλοαμμώδες υπέδαφος, η οξύτητα των οίνων Badacsony είναι στρογγυλεμένη, απαλή και κομψή.

Χάρη στην πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνων/εκτάριο, η οποία θεωρείται υψηλή για την Ουγγαρία, το φορτίο ανά πρέμνο καθιστά δυνατή την ισορροπημένη και χωρίς καταπόνηση ανάπτυξη των αμπέλων. Ως αποτέλεσμα του μεσογειακού αντικυκλώνα, οι ημέρες είναι θερμές το καλοκαίρι και μακρές και ηλιόλουστες το φθινόπωρο, ωστόσο τα πρέμνα περνάνε γρήγορα στη σκοτεινή φάση της φωτοσύνθεσης κατά τα δροσερά από τους ανέμους της οροσειράς Bakony βράδια. Υπό αυτές τις μοναδικές φυσικές συνθήκες, τα σταφύλια μπορούν να αναπτύξουν υψηλά επίπεδα υδατανθράκων. Το ηλιακό φως που αντανακλάται στην επιφάνεια της λίμνης Μπάλατον διευκολύνει τη φωτοσύνθεση μετά τον περκασμό. Η επίδραση των εν λόγω δύο φυσικών φαινομένων και η επιλογή από τους παραγωγούς της περιοχής Badacsony των τοπικής σημασίας ποικιλιών σταφυλιών μεσαίας και όψιμης ωρίμασης χαμηλής ανάπτυξης καθιστούν δυνατό τον όψιμο τρύγο, όταν τα επίπεδα σακχάρων είναι υψηλότερα. Αυτοί οι δύο φυσικοί παράγοντες σε συνδυασμό με τη μακραίωνη πείρα των τοπικών παραγωγών, που κληροδοτείται από γενιά σε γενιά, εγγυώνται ότι τα υγιή, ώριμα τσαμπιά σταφυλιών μπορούν να μετατραπούν σε υψηλής ποιότητας και εκφραστικούς οίνους με γεμάτο σώμα, που είναι χαρακτηριστικοί της περιοχής Badacsony. Στην περίπτωση των λευκών οίνων με ένδειξη αμπελώνα, η παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια και η γεμάτη γεύση διασφαλίζουν την πολυπλοκότητα των οίνων με νότες ώριμων φρούτων. Οι οίνοι όψιμου τρύγου, οι οίνοι από λιασμένα σταφύλια και οι οίνοι πάγου έχουν επίσης πλούσια γεύση χάρη στη συμπυκνωμένη πρώτη ύλη.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α. Επιτρέπεται η αναγραφή οποιουδήποτε επιθετικού τύπου που παράγεται από την ένδειξη «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] με προσθήκη επιθήματος στην ουγγρική γλώσσα. Η ένδειξη «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] μπορεί να αντικατασταθεί από την ένδειξη «védett eredetű» [προστατευόμενης προέλευσης].

β. Επιτρέπεται η χρήση της ένδειξης «Badacsonyi borvidék» [αμπελουργική περιοχή Badacsony].

γ. Επιτρέπεται η χρήση παραλλαγών των επιθετικών τύπων που προκύπτουν από τις ονομασίες όλων των μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων που αναφέρονται στο σημείο VIII/2 με τη χρήση του προσφύματος «-i». Στην περίπτωση τύπων οίνου που φέρουν το όνομα αμπελώνα, η ένδειξη «hegyi» [αμπελώνας (...)] ή «hegyen termett» [που καλλιεργείται στον αμπελώνα (...)] μπορεί να ακολουθεί το όνομα του αμπελώνα.

δ. Η ένδειξη «rozé» μπορεί να αντικατασταθεί από την ένδειξη «ερυθρωπός» και η ένδειξη «küvé» από την ένδειξη «πολυποικιλιακός οίνος (cuvée)».

ε. Η χρήση ενδείξεων που αφορούν την εσοδεία και την περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι υποχρεωτική.

στ. Οι ενδείξεις «küvé» ή «cuvée bor» [πολυποικιλιακός οίνος (cuvée)] μπορούν να χρησιμοποιούνται για οίνο που παράγεται με την ανάμειξη δύο ή περισσότερων ποικιλιών σταφυλιών και τα ονόματα των ποικιλιών σταφυλιών που απαρτίζουν τον πολυποικιλιακό οίνο μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα κατά φθίνουσα σειρά της χρησιμοποιούμενης αναλογίας, με σκοπό την ενημέρωση των καταναλωτών.

ζ. Κανόνες για την ένδειξη των ποικιλιών σταφυλιών:

i. βαθμός ομοιομορφίας της ποικιλίας:

1. τουλάχιστον 85 % στην περίπτωση των οίνων Badacsony

2. 100 % στην περίπτωση λευκών οίνων με ένδειξη αμπελώνα

ii. η χρήση της ένδειξης «Muskotály» [Muscat] υπόκειται σε περιορισμούς, ενώ η αναφορά της ποικιλίας σταφυλιών απαγορεύεται όταν χρησιμοποιείται η εν λόγω ένδειξη. Η χρήση της ποικιλίας διέπεται από το παράρτημα 15 του διατάγματος αριθ. 127/2009 της 29ης Σεπτεμβρίου 2009.

η. Άλλες ενδείξεις που μπορούν να αναφέρονται και υπόκεινται σε περιορισμούς βάσει νόμου:

Λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι: Primőr [primeur], Újbor [νέος οίνος], barrique-ban erjesztett [ζύμωση σε barrique] hordóban erjesztett [ζύμωση σε βαρέλι], barrique-ban érlelt [παλαίωση σε barrique], hordóban érlelt [παλαίωση σε βαρέλι], termőhelyen palackozva [εμφιαλώνεται στην περιοχή παραγωγής], termelői palackozás [εμφιαλώνεται από τον παραγωγό], pinceszövetkezetben palackozva [εμφιαλώνεται σε οινοποιητικό συνεταιρισμό], küvé ή πολυποικιλιακός οίνος (cuvée), muskotály

Μόνο ερυθροί οίνοι: «Ó» [παλαιός]

Λευκοί οίνοι με ένδειξη αμπελώνα: válogatott szüretelésű bor [οίνος εκλεκτής εσοδείας], főbor [οίνος κορυφαίας ποιότητας], muzeális bor [οίνος ιστορικής αξίας], szemelt [επιλεγμένες ρώγες]

Késői szüretelésű bor [οίνος όψιμου τρύγου], Jégbor [οίνος πάγου], Töppedt szőlőből készült bor [οίνος από λιασμένα σταφύλια]: «muzeális bor» [οίνος ιστορικής αξίας]

Μικρότερες γεωγραφικές ενότητες που μπορούν να αναφέρονται και κανόνες για την επισήμανσή τους

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

β. Αμπελώνες: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy

γ. Όταν αναφέρεται δήμος ή αμπελώνας, το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από την αναφερόμενη μικρότερη γεωγραφική ενότητα.

δ. Δεσμός μεταξύ μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων και εμπορικών σημάτων: Στην περίπτωση των οίνων Badacsony που φέρουν εμπορικό σήμα το οποίο περιέχει την ονομασία μικρότερης γεωγραφικής ενότητας ή εμπορικό σήμα που δημιουργήθηκε λόγω χρήσης πριν από την 11η Μαΐου 2002, δεν εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες που διέπουν την ένδειξη του δήμου και του αμπελώνα.

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με το άρθρο 5 στοιχείο β) του κανονισμού 2019/33, η παραγωγή μπορεί να πραγματοποιείται σε δήμους των ακόλουθων γειτονικών διοικητικών ενοτήτων:

α. Δήμοι της κομητείας Veszprém: επιτρέπεται στους δήμους 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 και

β. Δήμοι της κομητείας Zala: επιτρέπεται στους δήμους Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Προστατευόμενες παραδοσιακές ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ακόλουθη παραδοσιακή ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται ως συνώνυμο της ένδειξης «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»: «védett eredetű bor» [οίνος προστατευόμενης προέλευσης]

Για την περιγραφή των χαρακτηριστικών του προϊόντος:

«késői szüretelésű bor» [οίνος όψιμου τρύγου], «válogatott szüretelésű bor» [οίνος εκλεκτής εσοδείας], «muzeális bor» [οίνος ιστορικής αξίας], siller, szamorodni

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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