C/2024/7443

16.12.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/7443)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Badacsony / Badacsonyi“

PDO-HU-A1506-AM02

Teate esitamise kuupäev: 27.9.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Viinamarjaistanduse tähisega valge veini organoleptilise kirjelduse selgitus**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muudatus hõlmab

II osa „Veinide kirjeldus“ (koonddokumendi punkt 4)

Viinamarjaistanduse tähisega valge veini kirjeldusele lisatakse tekst: „Lõhnas ja maitses on tunda *terroir*'i mineraalset karakterit.“ Kuna praegu on ainult viinamarjaistanduse tähisega veinide puhul rõhutatud tootmispiirkonna *terroir*'i, tuleb veini kirjelduses tuua esile tootmispiirkonna karakter.

2. **Veinide laagerdumisaega käsitleva punkti muutmine**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

III osa „Veinivalmistuse eritavad“ (koonddokumendi punkt 5.1.2)

Eri toodete laagerdumise meetodit ja aega mõjutavad tehnoloogia areng ja turueelistuste muutused. Üha vähem tootjaid kasutab hilise korje veini puhul vaadis laagerdumist, eelistades puuviljasemat ja värskemat stiili, mis on levinud rahvusvahelisel turul. Kogemuste põhjal tundub, et kuuekuuline laagerdumisperiood on piisav. See on veini arengu jaoks piisavalt pikk aeg, mis samas ei koorma tootjat ülemääraste kulutustega.

3. **Saagikoristuse kuupäeva kustutamine**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

III osa „Veinivalmistuse eritavad“ (ei mõjuta koonddokumenti)

Järjest sagedamini esinevate äärmuslike aastakäikude tõttu on üheaegne saagikoristus kogu veinipiirkonnas muutunud üha keerulisemaks. Tootjad arvestavad erinevate asukohtade ja stiilidega ning igaüks tunneb oma istandusi ja sorte kõige paremini, seetõttu on tootjatel endal lihtsam otsustada, millal tuleks saaki koristada, nii et see vastaks toodetava veini stiilile ja oleks kooskõlas tootespetsifikaadiga.

4. **Viinamarjaistanduse tähisega valgete veinide magustamise keeld**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

III osa „Veinivalmistuse eritavad“ (koonddokumendi punkt 5.1.2)

Viinamarjaistanduse tähise järgi eristatavasse tootekategooriasse kuuluvad just nimetusega „Badacsony“ hõlmatud kvaliteetveinid, mistõttu on väga tähtis, et ainus magusus oleks pärast kääritamist alles jäänud naturaalne suhkrusisaldus. Kontsentreeritud viinamarjavirde lisamine muudaks oluliselt looduslikku magusat maitset ja vähendaks veini nautimisväärtust.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

5. **Veinitüüpide puhul kasutatavate sortide muutmine: sordi „Zervin“ lisamine lubatud viinamarjasortide loetellu**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

VI osa „Lubatud viinamarjasordid“ (koonddokumendi punkt 7)

Tootjad on taotlenud sordi „Pinot Noir“ nimetamist kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini kategoorias. Aastatepikkused kogemused on näidanud, et see sort annab hea asukohaga viinamarjaistandustes juba augusti lõpus viinamarjavirde suhkrusisalduseks 22–24 MM [Ungari virdeklass]. Toode on kaubanduses saadaval *töpszli* nime all.

Tootjad on taotlenud sordinime „Ottonel Muskotály“ lisamist hilise korje veini kategooriasse. See vastab tootekategooria kohta esitatud nõuetele, mis kehtivad Badacsonyi silmapaistvatele viinamarjaistandustele, kus saagikoristus toimub oktoobri keskpaigast kuni oktoobri lõpuni, arvestades asjakohast taimekaitset. Tulemuseks on erakordse maitsega vein. Kuna vein tarbijatele meeldib ja seda ostetakse, siis saab seda kõnealuses tootekategoorias müüa märkimisväärselt kõrgema hinnaga.

„Zervin“ on täiesti uus sort, mis aretati Badacsonyi viinamarjakasvatuse ja veiniteaduse uurimisinstituudis ja lisati sortide loetellu peamiselt instituudi taotlusel. Sordi lisamine on veelgi põhjendatum seetõttu, et võeti vastu poolvahuveinide ja vahuveinide kategooriad, kuna sorti „Zervin“ soovitatakse eelkõige vahuveini baasveinina. Seda sorti, mida varem nimetati „Badacsony 15“, toodavad mitmed piirkonna viinamarjakasvatajad ja seda kasutatakse praegu pookimiseks. Seni võis sellest sordist tehtud veine turustada ainult kategoorias „geograafilise tähiseta vein“, mis kahjustas tootjate huve olulisel määral. Tootjad on taotlenud sordi „Zervin“ lisamist tootespetsifikaati, et veine saaks turustada nende väärtusele vastava märgistusega. Taotletakse selle sordi lisamist järgmistesse tootekategooriatesse: hilise korje vein, jäävein ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein.

6. **Viinamarjaistanduse tähisega veinide puhul teatavate nimetuste kasutamist reguleerivad eeskirjad**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

VIII osa „Lisatingimused“ (koonddokumendi punkt 9)

Viinamarjaistanduse tähisega veinitüüpide puhul võib viinamarjaistanduse nimetusele järgneda märge „hegyi“ [(...) viinamarjaistandus] või „hegyen termett“ [kasvatatud (...) viinamarjaistanduses].

Märgistamiseeskirju on muudetud selgemaks, et täpsustada viinamarjakasvatuspiirkonna nime ja viinamarjaistanduse nime kandvaid tooteid, kuna nimetuse „Badacsony“ puhul võib keskmine tarbija segamini ajada, kas viidatakse veinipiirkonnale või viinamarjaistandusele. Soovitakse tarbijatele üheseltmõistetavalt märkida, et pudel, millel on viinamarjaistandust tähistav märge „hegyi“, sisaldab kvaliteetveini.

7. **Märke lisamine asjaomaste õigusaktide kohta piiratud nimetuse „muskotály“ [muskaatvein] kasutamiseks**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

VIII osa Kohaldatavad lisanõuded (koonddokumendi punkt 9)

Kollektiivse nimetuse „muskotály“ [muskaatvein] kasutamise võimalus oli tootespetsifikaadis juba enne olemas, kuid tootjatele jäi arusaamatuks, milliseid sorte nad saaksid kasutada ja mis alusel, mistõttu lisatakse viide õigusaktile.

8. **Punase veini puhul märke „Ó“ [vana] lisamine märgitavate nimetuste loetellu**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

VIII osa „Lisatingimused“ (koonddokumendi punkt 9)

Sõna „Ó“ [vana] on paljude tootjate jaoks oluline kategooria, mis ei olnud tootespetsifikaadis seni lubatud. On oluline, et võimalikult palju iga tootja tooteid saaks turule viia nimetusega „Badacsony“. Need tooted on tarbijatele väga meeldinud ja neid soovitakse osta.

9. **Sajaprotsendiliselt väiksematest geograafilistest üksustest saadud veini puhul märgitav päritolutunnus**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

VIII osa „Lisatingimused“ (koonddokumendi punkt 9)

Märgistamiseeskirju on muudetud selgemaks, et täpsustada viinamarjakasvatuspiirkonna nime ja viinamarjaistanduse nime kandvaid tooteid, kuna nimetuse „Badacsony“ puhul võib keskmine tarbija segamini ajada, kas viidatakse veinipiirkonnale või viinamarjaistandusele. Soovitakse tarbijatele üheseltmõistetavalt märkida, et pudel, millel on viinamarjaistandust tähistav märge „hegyi“, sisaldab kvaliteetveini. Seetõttu oleks parem, kui märgitaks, et 100 % veinist pärineb tegelikult väiksemast geograafilisest üksusest.

10. **Viinamarjaistanduse tähisega valgel veinil esinevate piiratud märgete selgitamine**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

VIII osa „Lisatingimused“ (koonddokumendi punkt 9)

Nimetusi käsitlevates eeskirjades oli vaja kitsendada selliste piiratud märgete kasutamist, mis võivad esineda viinamarjaistanduse tähisega valgel veinil.

11. **Organoleptilise hindamise komitee nime muutmine**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

VIII osa „Lisatingimused“ (ei mõjuta koonddokumenti)

Badacsonyi veinipiirkond kuulub ka Balatoni veinipiirkonna hindamiskomitee pädevusse, kus turustatavaid tooteid degusteeritakse. Seetõttu on nimetust täpsustatud.

12. **Viinamarjaistanduse tähisega toote tootmise kavatsusest teatamise nõuete täiendamine**

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

VIII osa „Lisatingimused“ (ei mõjuta koonddokumenti)

Soovtakse lihtsustada teavitamisega seotud bürokraatiat, mis tundub tootjatele ja veiniühenduse ametnikele viinamarjaistanduse tähisega veinide puhul üleliigne.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Badacsony / Badacsonyi

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valge*

LÜHIKIRJELDUS

Nimetusega „Badacsony“ hõlmatud valged veinid on valdavalt kahvatukollase värvusega. Lõhna iseloomustavad reseeda ja mineraalsed nüansid, mida täiendavad valgete õite nüansid (leedriõied, sirel, akaatsia, pärnaõied). Valgetele veinidele annavad täidlust hästi tasakaalustatud happed. Suurest glütseroolisisaldusest tingitud magusavõitu maitset tasakaalustavad basaldist aluskivimist tulenevad soolakad nüansid ning kohalikele viinamarjasortidele omane mõrkjas maitse.

* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,6

— Minimaalne üldhappesus: 4 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Roosa*

LÜHIKIRJELDUS

Nimetusega „Badacsony“ hõlmatud roosad veinid on kahvatupunase värvusega ja neis on tunda keskmiselt intensiivset punaste marjade lõhna (mustikas, põldmari, vaarikas). Marjade kõrval on nimetusega „Badacsony“ hõlmatud roosade veinide puhul tunda tasakaalustatud hapete värskust.

* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,6

— Minimaalne üldhappesus: 4 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *Punane*

LÜHIKIRJELDUS

Nimetusega „Badacsony“ hõlmatud punase veini värvusele on iseloomulikud rubiinpunased toonid, mis on ühendatud kerge sügavpunase tooniga. Domineeriva vürtsika lõhna (punane ja roheline paprika, vürtspipar) kõrval võivad ilmneda punaste marjade (põldmari, vaarikas) aroomid ja kerge intensiivsusega animaalsed noodid. Punaste veinide maitsele on iseloomulikud hästi tasakaalustatud happed, keskmine tanniinisisaldus, puuviljane maitse (kirsid, vaarikad) ja täidlus.

* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,6

— Minimaalne üldhappesus: 4 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *Viinamarjaistanduse tähisega valge vein*

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjaistanduse tähisega valgete veinide „Badacsony“ värvus on kuldkollaselt sätendavat tooni. Tsitruse ja reseeda lõhnanüansse täiendavad üleküpsenud ja kuivatatud puuviljade noodid ning laagerdumisest tulenevad iseloomulikud röstitud aroomid. Lõhnas ja maitses on tunda *terroir*„i mineraalset karakterit. Maitses on tunda tulisust. Veinide komplekssus tuleneb hästi tasakaalustatud hapete, täidlase maitse ja kuivatatud puuviljade harmooniast, mille lisandub kergelt soolane ja mõru nüansiga järelmaitse.

* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,6

— Minimaalne üldhappesus: 4 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. *Hilise korje vein*

LÜHIKIRJELDUS

Hilise korje veinid, mis on hõlmatud nimetusega „Badacsony“, on valdavalt kuldkollase värvusega. Lõhnas domineerivad kuivatatud puuviljade aroomid, mida võivad täiendada viinamarjasordile iseloomulikud ja pika laagerdumise nüansid. Need on täidlased veinid, mida iseloomustavad hästi tasakaalustatud happed ja soolane järelmaitse.

* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,6

— Minimaalne üldhappesus: 4 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

6. *Jäävein*

LÜHIKIRJELDUS

Nimetusega „Badacsony“ hõlmatud jääveinid on valdavalt kuldkollase värvusega ja kuivatatud puuvilja lõhnaga. Nende maitset iseloomustavad hästi tasakaalustatud happed, suur suhkrusisaldus ja soolakas järelmaitse.

* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,6

— Minimaalne üldhappesus: 4 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

7. *Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein*

LÜHIKIRJELDUS

Nimetusega „Badacsony“ hõlmatud ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid on valdavalt kuldkollase värvusega. Lõhnas domineerivad närbunud ja kuivatatud puuviljade aroomid, mida võivad täiendada pikast laagerdumisest tulenevad nüansid (nt sarapuupähklid, kreeka pähklid). Veinide komplekssus tuleneb hästi tasakaalustatud hapete, täidlase maitse ja kuivatatud puuviljade harmooniast, mille lisandub basaldist aluskivimist tingitud kergelt soolane järelmaitse.

* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,6

— Minimaalne üldhappesus: 4 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Viinapuude kujundamine (1)

Viljelustavad

Viljelustavad ja istutustihedus. Enne 1. augustit 2010 istutatud viinamarjaistanduste puhul võib nimetusega „Badacsony“ hõlmatud veine valmistada viinamarjadest, mis on korjatud viinamarjaistandustes, kus kasutatakse mis tahes varem lubatud viljelusmeetodit ja istutustihedust. Luba kehtib seni, kuni viinamarjaistanduses tootmine jätkub.

2. Viinapuude kujundamine (2)

Viljelustavad

Uute istanduste eeskirjad. Pärast 1. augustit 2010 istutatud viinamarjaistanduste suhtes kohaldatakse järgmisi tingimusi:

a) võrakujundus:

   i) vihmavarjukujuline lõikus,

   ii) madal nöörpuu vorm,

   iii) poolkõrge nöörpuu vorm,

   iv) Guyot“ lõikus,

   v) lehtrikujuline vorm;

b) istutustihedus: istutatud viinapuude arv: vähemalt 4 000 viinapuud hektari kohta või (üle 10 % kaldega nõlvale rajatud viinamarjaistanduste puhul) 3 300 viinapuud hektari kohta.

3. Viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus ja koristusmeetod

Viljelustavad

— Valge. 10,6 mahuprotsenti: Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot Blanc, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Tramini, Furmint, Rajnai rizling, Zeus. 11,34 mahuprotsenti: Szürkebarát, Sárga muskotály. Käsitsikorje või mehaaniline korje

— Roosa. 10,6 mahuprotsenti: Pinot noir. 11,34 mahuprotsenti: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Käsitsikorje või mehaaniline korje

— Punane. 10,6 mahuprotsenti: Pinot noir. 11,34 mahuprotsenti: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Koristusmeetod: käsitsikorje või mehaaniline korje.

— Viinamarjaistanduse tähisega valge vein, hilise korje vein, kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein. 12,83 mahuprotsenti. Käsitsikorje.

— Jäävein. 18,95 mahuprotsenti. Käsitsikorje.

4. Veinivalmistuse eritavad

Asjakohane piirang veinide valmistamisel

Kohustuslik on kasutada järkjärgulise pressimisega viinamarjapressi.

Lisatingimused

— Viinamarjaistanduse tähisega valge veini puhul on nõutav vähemalt kuuekuuline laagerdumisaeg, millest vähemalt kolm kuud toimub puitvaadis. Magustamine on keelatud.

— Hilise korje veinide puhul on kohustuslik laagerdada vähemalt kuus kuud ja keelatud on magustamine üle 2 mahuprotsendi.

— Jääveini viinamarjad tuleb korjata käsitsi külmunult maksimaalselt temperatuuril –7 °C. Sellele peab järgnema vähemalt kuue kuu pikkune laagerdumine, millest vähemalt kolm kuud peab toimuma puitvaatides. Magustamine on keelatud.

— Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide puhul on kohustuslik laagerdada vähemalt kuus kuud ja keelatud on magustamine üle 2 mahuprotsendi.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valge, roosa, punane

100 hektoliitrit hektari kohta

2. Viinamarjaistanduse tähisega valge vein

60 hektoliitrit hektari kohta

3. Hilise korje vein, jäävein, kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

50 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Järgmiste omavalitsusüksuste alad, mis on viinamarjaistanduste katastris liigitatud I või II klassi: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca.

7. **Veiniviinamarjasort või -sordid**

Budai - Zöldfehér

Cabernet Fanc - 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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Määratletud piirkonna kirjeldus*

a) Looduslikud tegurid

Veszprémi maakonnas Balatoni järve põhjakaldal paiknev Badacsonyi veinipiirkond algab Balatonszepezdi juures ja ulatub Szigligetini välja.

Veinipiirkonna viinamarjaistandused asuvad Balatoni järve äärsete küngaste nõlvadel (Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy ja Szigligeti künkad). Need on Tapolca vesikonna omapärase kujuga vulkaanilist päritolu künkad. Künkad annavad veinipiirkonna mulla koostisele ühise tunnusjoone. Nimelt on veinipiirkonna peamine aluskivim basalt, millele ladestusid tuhandete aastate jooksul Pannoni mere peeneteralised settekihid, mida võib liigitada liiva ja savi fraktsioonideks. Sellel aluspinnal kujunesid Badacsonyi viinamarjaistanduste pruunid metsamullad.

Veinipiirkonna viinamarjaistandused piirnevad põhja poolt Bakonyi mäestikuga ja lõuna poolt Balatoni järvega, mis on suurim järv Kesk-Euroopas. Need kaks geograafilist eripära annavad veinipiirkonna muidu kontinentaalsele kliimale lähisvahemerelise iseloomu. See muudab kohaliku kliima tasakaalustatumaks kui riigi valdav kontinentaalne kliima, mistõttu äärmuslikud ilmastikutingimused ei ole piirkonnale omased. Keskmine sademete hulk on 640 millimeetrit, aasta keskmine temperatuur 11,2 °C ja päikesepaistet on aastas keskmiselt 1 934 tundi. Balatoni järvi ja põhjapoolsete küngaste kliimamõju tõttu ei ole kuu keskmine temperatuur paljude aastate vältel ületanud 25 kraadi isegi kõige kuumematel kuudel.

b) Inimtegurid

Määratletud geograafilises piirkonnas sajandite jooksul välja töötatud viinamarjakasvatustehnikad ja veinivalmistustavad on seotud seal elavate ja töötavate inimeste oskusteabega. Ajaloo vältel on juurdunud traditsioonid ja teadmised saagikuse reguleerimise, saagikoristuse aja, viinamarjade õige küpsusastme ja veinide laagerdumisaja kohta.

Pärast viinapuutäi epideemiat võeti kasutusele ka uued sordid nagu „Olasz Rizling“ ja „Szürkebarát“, mis suudavad väga hästi väljendada kohalikke mullaomadusi, ning nende nimetused on nüüd tihedalt seotud Badacsonyiga.

Pärast Ungari riigikorra muutumist taas ellu ärganud Badacsonyi veinipiirkonna kvalitatiivse ümberkujundamise käigus hakati uuesti kasvatama kahte täiesti unustusse vajunud omaaegset kohalikku sorti: „Kéknyelű“ ja „Budai“. Tänu punaste veiniviinamarjade tootmisele said veinitootjad jälle näidata, kuidas kasvukoht saab anda punasele veinile ainulaadse karakteri. Viinamarjaistanduste uuendamisel lubati jälle kasvatada madalakasvulisi viinapuid ja saagikust vähendati olulisel määral (maksimaalselt 100 hl/ha).

Riigikorra muutus tõi kaasa Badacsonyi viinamarjaistanduse tähisega valgete veinide kategooria eduka kasutuselevõtu. Sellesse kategooriasse kuuluvad kuivad valged kvaliteetveinid ja dessertveinid, mis on valmistatud traditsioonilistest viinamarjasortidest ja saagikust vähendades (maksimaalselt 80 hl/ha). Erinevalt muudest valgetest veinidest võib neid veine pudelitesse villida alles pärast üheksakuulist laagerdumist.

8.2. *Vein*

Määratletud geograafilises piirkonnas sajandite jooksul välja töötatud viinamarjakasvatustehnikad ja veinivalmistustavad on seotud seal elavate ja töötavate inimeste oskusteabega. Ajaloo vältel on juurdunud traditsioonid ja teadmised saagikuse reguleerimise, saagikoristuse aja, viinamarjade õige küpsusastme ja veinide laagerdumisaja kohta.

Pärast viinapuutäi epideemiat võeti kasutusele ka uued sordid nagu „Olasz Rizling“ ja „Szürkebarát“, mis suudavad väga hästi väljendada kohalikke mullaomadusi, ning nende nimetused on nüüd tihedalt seotud Badacsonyiga.

Pärast riigikorra muutumist taas ellu ärganud Badacsonyi veinipiirkonna kvalitatiivse ümberkujundamise käigus hakati uuesti kasvatama kahte täiesti unustusse vajunud omaaegset kohalikku sorti: „Kéknyelű“ ja „Budai“. Tänu punaste veiniviinamarjade tootmisele said veinitootjad jälle näidata, kuidas kasvukoht saab anda punasele veinile ainulaadse karakteri. Viinamarjaistanduste uuendamisel lubati jälle kasvatada madalakasvulisi viinapuid ja saagikust vähendati olulisel määral (maksimaalselt 100 hl/ha).

Riigikorra muutus tõi kaasa Badacsonyi viinamarjaistanduse tähisega valgete veinide kategooria eduka kasutuselevõtu. Sellesse kategooriasse kuuluvad kuivad valged kvaliteetveinid ja dessertveinid, mis on valmistatud traditsioonilistest viinamarjasortidest ja saagikust vähendades (maksimaalselt 80 hl/ha). Erinevalt muudest valgetest veinidest võib neid veine pudelitesse villida alles pärast kuuekuulist laagerdumist.

Veinide kirjeldus

Nimetusega „Badacsony“ hõlmatud valgetele, punastele ja roosadele veinidele annavad täidlust hästi tasakaalustatud happed. Suurest glütseroolisisaldusest tulenevat magusavõitu maitset täiendavad Balatoni järve lähedusest tulenev tuline karakter, basaldist aluskivimist tingitud kergelt soolased nüansid ja kohalikele viinamarjasortidele iseloomulik mõrkjas maitse.

Nimetusega „Badacsony“ hõlmatud veinidele on iseloomulik, et hoolimata komplekssest aroomistruktuurist on nende lõhn keskmiselt intensiivne. Viinamarjaistanduse tähisega valgete veinide puhul on Badacsonyi piirkonna veinidele iseloomulik primaarne lille- ja puuviljanüanss, mida täiendavad laagerdumisest tulenevad sekundaarsed ja tertsiaarsed nüansid. Hilise korje veinide puhul võimaldab laagerdumine lisaks kuivatatud puuviljade nüansile tekitada sekundaarseid või tertsiaarseid nüansse. Jääveine iseloomustab sügav värvus, kuivatatud puuviljade noodid ja suur suhkrusisaldus. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinidel on lisaks kuivatatud puuviljadele selgelt väljendunud küpsed nüansid, näiteks on tunda kreeka pähklit.

Põhjusliku seose esitlemine ja näitamine

Balatoni järve veemassiivi temperatuur avaldab tasakaalustavat mõju ja küngaste basaltpinnas talletab soojust ning päikesevalgus peegeldub järveveelt tagasi küngastele – need tingimused teevad sellest piirkonnast kõige intensiivsema päikesekiirgusega paiga kogu riigis.

Balatoni järve lähisvahemereline mõju Ungari valdavalt kontinentaalsele kliimale on Badacsonyi viinamarjade küpsemisel ülimalt oluline. Kevadel soojendavad madalaveelise järve veepinnalt tagasipeegelduvad päikesekiired ühtlaselt mäekülgi, tagades viinapuudele kogu pungumisperioodi jooksul muutumatud tingimused. See välistab pungade tekke aeglustumise. Kuna kevadkülmi pole, saavad uued võrsed ühtlaselt kasvada ja viinapuudel kujuneb fotosünteesiks piisavalt suur lehepind, nii et tingimused viinamarjade valmimiseks on ideaalsed.

Viinamägede basaldist pinnas ja Balatoni järve lähedus tagavad veinivirde erakordselt suure suhkrusisalduse, veinide täidluse, tulise iseloomu ning rikkaliku maitse ja aroomibuketi isegi kõige vähem soodsatel aastatel.

Basaldist aluspinnase mõju mullale mängib olulist rolli ka veini kvaliteedi kujunemisel. Basalt on vulkaanilist päritolu kivim, mis mureneb kergesti. Sellest eralduvad kaalium, magneesium, kaltsium ja eriti mikroelemendid aitavad kaasa veini erilise kvaliteedi saavutamisele. Selliste muldadega viinamarjaistandustest pärit veinid on tavaliselt mineraalse karakteriga ning mineraalide suur kontsentratsioon annab neile soolase maitse, mis on Badacsonyi veinide ainulaadne omadus. Liivase ja savise alusmulla tõttu on Badacsonyi veinide happed hästi tasakaalustatud, mahedad ja elegantsed.

Istutustihedus 4 000 viinapuud hektari kohta, mis on Ungari kohta palju, võimaldab viinapuudel kasvada tasakaalustatult ja stressivabalt. Pärast kuumi suvepäevi ja pikki päikeselisi sügispäevi, mis saabuvad koos Vahemerelt siia kanduvate antitsüklonitega, on õhtud jahedamad tänu Bakonyi mäestiku tuultele ning viinapuud sisenevad siis kiirelt fotosünteesi tumedasse faasi. Nendes ainulaadsetes looduslikes tingimustes võib viinamarjades tekkida suur süsivesikute sisaldus. Balatoni järve veepinnalt tagasi peegelduv päikesevalgus hõlbustab võrsumisele järgnevat fotosünteesi. Kaks eespool nimetatud looduslikku tingimust ja asjaolu, et nimetusega „Badacsony“ hõlmatud veini tootjad kasutavad kohalikke madala kasvuga keskmise ja hilise valmimisega viinamarjasordid, võimaldavad korjet tavapärasest hilisemal ajal, kui suhkrusisaldus on suurem. Mõlemad looduslikud tegurid ja kohalike tootjate sajanditepikkused kogemused, mida on edasi antud põlvkondade kaupa, tagavad, et ilusatest ja küpsetest viinamarjakobaratest saavad kvaliteetsed ja täidlased väljendusrikkad veinid, mis on iseloomulikud Badacsonyi veinipiirkonnale. Viinamarjaistanduse tähisega valgete veinide laagerdamine puidust vaatides ja rikkalik koostis tagavad, et need veinid on komplekssed ja küpsete puuviljade nüanssidega. Hilise korje veinid, kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid ja jääveinid on tänu kontsentreeritud toorainele samuti rikkaliku koostisega.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Nimetusi käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik

KPNi/KGTd haldava organisatsiooni kehtestatud, liikmesriikide poolt ettenähtud juhtudel.

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

a. Lubatud on kasutada ungarikeelse väljendi „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [kaitstud päritolunimetus] ungarikeelseid omadussõnalisi variante. Väljendi „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [kaitstud päritolunimetus] asemel võib kasutada väljendit „védett eredetű“ [kaitstud päritoluga].

b. Lubatud on kasutada väljendit „Badacsonyi borvidék“ [Badacsonyi veinipiirkond].

c. Lubatud on kasutada kõigi punktis VIII/2 loetletud väiksemate geograafiliste üksuste nimedest liitega „-i“ tuletatud omadussõnalisi variatsioone. Viinamarjaistanduse nime kandvate veinitüüpide puhul võib viinamarjaistanduse nimetusele järgneda märge „hegyi“ [(...) viinamarjaistandus] või „hegyen termett“ [kasvatatud (...) viinamarjaistanduses].

d. Sõna „rozé“ võib asendada sõnaga „rosé“ ja sõna „küvé“ sõnaga „cuvée“.

e. Aastakäigu ja suhkrusisaldusega seotud märgistuse kasutamine on kohustuslik.

f. „Küvé“ või „cuvée bor“ [kuvee vein] võib kasutada kahe või enama viinamarjasordi segamise teel valmistatud veini tähistamiseks ning tarbijate teavitamise eesmärgil võib märgistusele kanda kuvee moodustavate viinamarjasortide nimetused kasutatud proportsiooni kahanevas järjekorras.

g. Viinamarjasortide märkimise eeskirjad:

i. sama sordi kasutamise määr:

1. vähemalt 85 % nimetusega „Badacsony“ hõlmatud veinide puhul

2. 100 % viinamarjaistanduse tähisega valgete veinide puhul

ii. Nimetuse „Muskotály“ [muskaatvein] kasutamine on piiratud ja viinamarjasordi märkimine on selle nimetuse kasutamisel keelatud. Sordi kasutamist reguleerib põllumajanduse ja maaelu arengu ministeeriumi 29. septembri 2009. aasta määruse nr 127/2009 15. lisa.

h. Muud väljendid, mida võib kasutada ja mis on seadusega piiratud

Valge, roosa ja punane: primőr [noorvein], újbor [toorvein], barrique-ban erjesztett [vaadis kääritatud], hordóban erjesztett [vaadis kääritatud], barrique-ban érlelt [vaadis laagerdunud], terminőhelyen palackozva [villitud tootmispiirkonnas], terminelői palackozás [villinud tootja], pinceszövetkezetben palackozva [villitud veinitootjate ühistus], küvé või cuvée, muskotály

Ainult punane: Ó [vana]

Viinamarjaistanduse tähisega valge vein: válogatott szüretelésű bor [valitud korje vein], főbor [põhivein], muzeális bor [ajalooline vein], szemelt [valitud marjad]

Késői szüretelésű bor [hilise korje vein], Jégbor [jäävein], Töppedt szőlőből készült bor [kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein]: „muzeális bor“ [ajalooline vein]

Väiksemad geograafilised üksused, millele võib viidata, ja nendele viitamise eeskirjad

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

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

c. Kui on märgitud omavalitsusüksus või viinamarjaistandus, peab 100 % kasutatavatest viinamarjadest pärinema väiksemast osutatud geograafilisest üksusest.

d. Väiksemate geograafiliste üksuste ja kaubamärkide vaheline seos: Nimetusega „Badacsony“ hõlmatud veinide puhul, millel on kaubamärk, mis sisaldab väiksema geograafilise üksuse nime, või kaubamärk, mis on kasutamise tõttu kinnitatud enne 11. maid 2002, ei kohaldata omavalitsusüksuse ja viinamarjaistanduse tähiseid reguleerivaid üldeeskirju.

Tootmine väljaspool määratletud tootmispiirkonda

Õigusraamistik

KPNi/KGTd haldava organisatsiooni kehtestatud, liikmesriikide poolt ettenähtud juhtudel.

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest.

Tingimuse kirjeldus

Määruse 2019/33 artikli 5 punkti b kohaselt võib tootmine toimuda järgmiste naaberhaldusüksuste omavalitsusüksustes:

a. Veszprémi komitaadi omavalitsusüksused: lubatud: 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 ning

b. Zala komitaadi omavalitsusüksused: lubatud Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada.

Kaitstud traditsiooniline nimetus

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Mõiste „kaitstud päritolunimetus“ sünonüümina võib kasutada järgmist traditsioonilist nimetust: „védett eredetű bor“ [kaitstud päritoluga vein]

Toote omaduste kirjeldamiseks:

„késői szüretelésű bor“ [hilise korje vein], „válogatott szüretelésű bor“ [valitud korje vein], „muzeális bor“ [ajalooline vein], „siller“, „szamorodni“

Link tootespetsifikaadile

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